Oecon.
754

1 fc 457
Oec. 754.
Oeconomia. Florum cultura.
Syst. et methodi 316.
Oec. agr. N. 485.

Domus S.S. Adelhaidis et Caietani.

<36607828840019
S.
<36607828840019
Bayer. Staatsb

Physikalische Winter-Belustigung

mit

Hyacinthen, Jonquillen, Tazzeten, Tulipanen, Nelken und Levcojen,

Erster Theil,

welcher auf das accurateste zu erkennen giebt, wie die genannten Zwiebel-Gewächse, zur Winterszeit, nicht nur zur schönsten Flor zu bringen, sondern auch solche Flor auf jeden verlangten Winter-Tag sich bestimmen lasse; dabey die Zeugung, Fortpflanzung und Auswinterung der Nelken und Levcojen mit vielen Arcanis gelehret wird.

Nebst einem Anhang in welchen die Eigenschaften einiger Garten-Gewächse erkläret werden, aus eigener Erfahrung mitgetheilet

von

Johann August Grotjan.

Dritte Auflage.

Mit Churfürstl. Sächßl. allergnädigstem PRIVILEGIO

Nordhausen, bey Joh. Heinrich Groß, privil. Buchhändler. 1766.

113.

Bayerische
Staatsbibliothek
München

Dem

Hochedelgebohrnen, Vest- und Rechts-
Hochgelahrten Herrn,

Herrn

Georg Günth. Fridr. Riemann,

vornehmen Iure-Consulto,

E. Hochedl. und Hochweisen Raths
der Reichs-Stadt Nordhausen hochansehnlichem Consulenten und zu Dero Canzley
hochbestalltem Secretario;

meinem hochzuehrenden Herrn und
vornehmen Patrono.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

Hochedelgebohrner,
Vest und Rechtshochgelahrter,

Hochzuehrender Herr Consulent
und Secretarius,

Vornehmer Patron!

Die Hochachtung, welche gegen Ew. Hochedelgebohrnen Person auf der Jenaischen Akademie ich ehedessen

 ge-

gefasset, da aus der fast täglichen Conversation mit Denenselben wahrnahm, daß Sie das dic cur hic ohne Unterlaß vor Augen hatten, den Studiis aufs fleißigste oblagen, alle zeitverderbende Compagnien, und was sonst diesem Zweck entgegen seyn konnte, mit Fleiß und Ernst vermieden, allwo Sie vor den Lastern flohen als vor einer Schlangen, und Sich so aufführten, daß man Selbige mit Fug den würdigen Sohn eines grossen Vaters nennen konnte, diese, sage ich, hat sich um ein grosses vermehret, als nach Dero Rückkehr in Patriam bey Dero getriebener Praxi advocatoria die herrlichen Früchte Dero fleißigen Studirens mit Vergnügen bemerkte, auch wahrnahm, daß

Die-

Dieselben alle Eigenschaften eines guten Practici an Sich hatten, daß Sie Gott fürchteten, Recht thaten und das Böse mieden. Sie hat einen neuen Zuwachs bekommen, da ich Dero löblichen Bemühungen im Monat März des 1748sten Jahres bekrönen sahe, als in welchem eine erledigte Secretariat-Stelle bey der Nordhäusischen Canzley, auf eine höchstrühmliche Weise, in Versammlung aller dreyen hochlöblichen Raths-Mittel durch deren Approbation Ihnen aufgetragen wurde, welche Function Sie auch den 11ten desselbigen Monats antraten. Die höchstwichtigen Dienste Dero unvergleichlichen Herrn Vaters, Sr. Magnificenz des Herrn Bürgermeisters Chilian Volkmar Riemanns

ICti, welche Er Nordhausen seit 1720. erstlich als Syndicus, und nachhero als Bürgermeister bewiesen und noch jetzo beweiset; der unsterbliche Ruhm, welchen Dero Vorfahren mütterlicher Seite bey dieser Reichs-Stadt sich zuwege gebracht, von welchen Herrn D. IOHANNEM TITIVM ICtum, Comitem Palatinum Cæsareum, Hochgräflich-Stollbergischen Rath und Canzlarn und der löblichen Ritter- und Landschaft in der Grafschaft Hohnstein Syndicum, als Dero Aelter-Vater, Herrn IOHANNEM MARTINVM TITIVM aber ICtum und Secretarium bey der Nordhäusischen Canzley als Großvater Dieselben verehren; Dero eigene gründ-

liche

liche Gelehrsamkeit und grosse Geschicklichkeit: diese mußten also belohnet seyn. Seit geraumer Zeit habe ich auf ein Mittel gesonnen, solche meine Hochachtung öffentlich an den Tag legen zu können, ich ergreife dahero die gegenwärtige, solches durch diese Dedication zu bewirken, um desto freudiger, da ich bey mir versichert bin, daß der Inhalt des Tractätchens selbst Ew. Hochedelgebohrnen nicht zuwider, vielmehr angenehm seyn werde. Die Allmacht des Himmels flehe ich übrigens inbrünstig an, daß sie Dero Rathschläge zum Nutzen der Stadt überall benedeyen, Dieselben samt Dero hohem Hause zu beständigem Segen setzen, und zu vieler Bedrängten Schutz, Trost und Aufrichtung bey muntern

Kräften bis ins graueste Alter erhalten wolle, wobey Dero fernere hohe Zuneigung und Gewogenheit mir erbitte, der in unveränderter Ergebenheit ich beharre

Ew. Hochedelgebohrnen

Nordhausen,
den 18. März, 1750.

gehorsamst-ergebenster Diener,
der Verfasser.

Vorerinnerung.

Unter dem mannigfaltigen Vergnügen, welches die angenehme Blumen-Gärtnerey ihren Liebhabern verschafft, ist gewiß eines der ausnehmendsten die Hervorbringung der Blumen zur Winters-Zeit, zu der Zeit, da die ganze Natur zu schlafen, ja gar erstorben zu seyn, scheinet, da vom Froste alles erstarret und in Schnee vergraben liegt, da die Kälte ganzen Strömen den Arrest ankündigt. Es giebt uns diese Beschäftigung nicht nur eine erfreuliche Erinnerung des bevorstehenden Frühlings,

lings, sie wird auch erquickend durch den Geruch der schönen Blumen, als welcher so stark als bey denen im freyen Garten ungekünstelt und natürlicher Weise gewachsenen zu seyn pfleget, und verschafft zugleich zu mancherley physikalisch- und moralischen Betrachtungen Stoff. Denn wenn wir auf einer Seiten, an dem Aufkeimen, Fortwachsen, Gedeyung zur Flor, darauf erfolgenden Verwelkung und Untergange der Blume, nach Hiob 14, v. 1. 2. ein Bild des menschlichen Lebens erblicken und dessen Hinfälligkeit uns dabey erinnern wollen; auf der andern aber die Meynung, so ein berühmter engländischer Medicus, namentlich Woodward, gehegt, da er geglaubt, daß das Wasser, wenn es den Pflanzen Nahrung geben sollte, einen Grad der Fäulniß annehmen und grüne Materie zeugen müßte, welche sodann die Nahrung der Pflanzen seyn würde, sich von selbst aus dem Gebrauch des frischen Wassers widerlegen, ferner auch die Unhinlänglichkeit der Versuche des Helmontii und Boyle, durch welche sie erfahren wollten, ob ausser dem Wasser auch Erde mit in die Pflanzen gehe, sich darstellen sehen, so können dergleichen

Ge-

Gedanken uns schon weiter leiten und mehrere nützliche meditationes erwecken. Es hat mich dieses bewogen, einige Nebenstunden solchen Ergetzlichkeiten zu widmen, und selbige so viel als möglich in formam artis zu bringen, und bin vorläufig bemühet gewesen, zu erfahren, 1) ob man Tazzeten, Jonquillen, Tulipanen und Hyacinthen auch im Winter zur Flor bringen; 2) solche Flor auf einen gewissen Tag, da man sie nöthig und den man sich ausersehen hat, welches in Fürstlichen und andern Residenzien ein im Winter einfallender Namens- oder Geburts-Tag eines grossen Herrn, an andern Orten aber ein Convivium oder andere Solennität seyn könnte, haben könne. Ich habe meinen Zweck erreicht und gefunden, daß beydes thunlich und ganz füglich ohne viele Mühe sich zu Werke richten lasse, und communicire meine mit den blauen und weissen einfachen Hyacinthen gemachten Erfahrungen hierdurch. Es dürfte zwar mancher mir den Einwurf machen, daß es unnöthig von dergleichen Dingen zu schreiben, nachdem der Doctor und Professor Physices Lipsiensis Herr Johann Christian Lehmann,

in

in seinem 1718. publicirten Specimine tertio utilitatis physicae verae bereits gezeigt, wie die Hyacinthen sowohl als viele andere Blumen zur Winterszeit hervor zu bringen. Hierauf aber dienet kürzlich zu wissen, daß solche Lehmannische Nachrichten von der Beschaffenheit sind, daß deren Ausübung nicht jedermanns Werk sey, er verlangt ein ordentliches Gewächs- und Treib-Haus, oder, daß ich mich seiner Worte bediene, eine Glas-Casse, hat also für solche geschrieben, deren Umstände und Gelegenheit dergleichen anzulegen leiden. Ich suche hier auch denen einen Dienst zu erweisen, welche mit Gewächs-Häusern nicht versehen sind, und zeige ihnen, wie sie in ihren gewöhnlichen Wohnstuben, es mögen diese gegen Morgen oder Abend, gegen Mittag oder Mitternacht gelegen seyn, ohne die mindesten besondern Kosten, gleichen Effect erreichen können; und weil auch Herr Lehmann weder gewußt noch gezeigt, wie die Floren auf gewisse Tage sich bestimmen lassen, und überhaupt sich mehr mit Erde beschäftiget und in solcher seine Blumen hervorbringt, als mit dem Wasser, welches aber mühsamer und kostbarer als

dieses ist, die Stuben auch gerne dünstig macht: so hoffe bey diesen Umständen, das meine Arbeit für überflüßig nicht werde zu achten seyn, vielmehr einen Vorzug vor jener meritiren. Die Sterilität der Gartenbücher, welche in Ansehung der angenehmen Nelken- und Levcojen-Gewächse in selbigen sich findet, hat mich demnächst bewogen, das praktische, so eine vieljährige Erfahrung mir davon zuerkennen gegeben, zugleich zu annotiren, in der Hoffnung, daß solches den Cultoribus dererselben, welche sich überall gar häufig finden, zu besonderm Nutzen und Vergnügen gereichen werde, und meinen Landesleuten, den Nordhäusischen Herren Blumisten habe noch die besondere Erinnerung zugeben, daß alles, was von Garten- und Blumen-Sachen hiermit bekannt gemacht wird, an ihrem Orte, so wie sie es communicirt finden, sey ausgeübet worden, weswegen sie sich desto sicherer darauf verlassen und glauben können, daß für ihr Clima es sich vollkommen schicke. Bey dieser anderweitigen Auflage, gegenwärtigen Tractats, hat mir zugleich es dienlich geschienen, solchen mit denjenigen Beobachtungen, welche mir die Eigenschaften

ten und Natur-Kräfte einiger im menschlichen Leben sehr nützlichen Gewächse, haben kennen lernen, zu begleiten. Sind nun diejenigen niemahlen zu schelten, welche die Känntniß der Natur durch ihre Anmerkungen erweitern, so werde ich auch wegen solcher meiner Zusätze keiner Rechtfertigung bedürffen. Der geneigte Leser bediene sich denn dieser meiner Arbeit zum Nutz und Vergnügen, und wenn er, wie mir es bereits wiederfahren, seinen Zweck hierinnen auch wird erreicht haben, so bleibt kein Zweifel übrig, daß selbige nicht einigen Beyfalls gewürdiget werden sollte.

Inhalt
der Capitel und Paragraphorum.

Das I. Capitel.

Von Hyazinthen, deren Zwiebeln Anschaffung, nöthigen Auszeichnung, auch der Zeit und Weise, sie aus dem Lande zu nehmen.

§. 1. Mythologischer Ursprung der Hyazinthen. Nothwendigkeit, sich gewisse Gattungen derselben bekannt zu machen.

§. 2. Blaue und weiße einfache Hyazinthen werden hier zum Exempel genommen.

§. 3. Taugliche Zwiebeln sind das nöthigste.

§. 4. Wie durch Auszeichnung darzu zu gelangen.

§. 5. Wie das Auszeichnen zu verrichten.

§. 6. Wie man ihrer durch Briefwechsel theilhaftig werde.

§. 7. Verschriebene Zwiebeln taugen nicht, die Flor auf gewisse Tage zu bestimmen.

§. 8. Zu welcher Zeit die Zwiebeln aus dem Lande zu nehmen.

Das II. Capitel.

Von Conservation der Hyazinthenzwiebeln, bis zum Gebrauch in trockenem Sande, dessen Beschaffenheit, der Art des Einlegens, und den Ort, der ihnen zu geben.

§. 9. Die Zwiebeln sind wohl abgetrocknet in Sand zu legen.

§. 10. Des Sandes Beschaffenheit, auch wo um Nordhausen sich was taugliches finde.

§. 11. Des Geschirres, worein die Zwiebeln zu legen, Beschaffenheit.

§. 12. Die Art und Weise des Einlegens.

§. 13. Der Ort, welcher den eingelegten Zwiebeln zu geben.

§. 14. Wie lange in Sand gelegte Zwiebeln dauren.

Das III. Capitel.

Vom Gebrauch der conservirten Hyazinthenzwiebeln, ihrem Auflegen aufs Wasser, auch wie sie auf solchem zu tractiren.

§. 15. Das Auflegen aufs Wasser ist der Anfang zu der Zwiebeln neuen Belebung, aber an keinen gewissen Tag gebunden.

§. 16. Hierzu sind die Blumengläser bequem, und wie die Zwiebeln aufs Wasser zu legen.

§. 17. Die Blumengläser sind nicht nothwendig, und was statt ihrer zu gebrauchen.

§. 18. Aufs Wasser gelegte Zwiebeln haben in den Fenstern der Stuben den besten Stand und warum.

§. 19. Was den Zwiebeln für Wasser zu geben, welches zu Nordhausen das beste, auch was für einen Grad der Wärme es haben müsse.

§. 20. Wie oft und wenn das alte Wasser abzugießen und frisches zu geben. Vortheil beym Wassergeben und Beschreibung einer Art bequemer Geschirre.

§. 21. Beschaffenheit des Zimmers, in welchem Wasserblumen hervorgebracht werden sollen, wie viel Wärme in solchem erforderlich.

§. 22. Was mit den Zwiebeln anzufangen, die auf dem Wasser gefroren, imgleichen Warnung der Nacht nicht zu trauen.

Das IV. Capitel.

Erfahrungen, welche zu erkennen geben, wie die Flor der Hyazinthen auf einen gewissen Tag zu bestimmen.

§. 23. Giebt eine nöthige Vorerinnerung.

§. 24. Zeiget, wie sich weiße einfache Hyazinthen auf dem Wasser arten, und wie viel Tage zu Hervorbringung ihrer Blumen sie nöthig haben.

§. 25. Giebt die Tage, so dunkelblaue einfache Hyazinthen darzu erfordern, zu erkennen, zeiget auch, wie man bey der Absicht Hyazinthenfloren auf gewisse Tage zu bestimmen zu gegründeter Gewißheit gelange, entdeckt mithin das wahre Geheimniß.

§. 26. Erkläret vorstehendes weiter, und lehret, daß der Sonnenschein zu Hervorbringung solcher Winterwasserblumen nicht erforderlich sey.

Das V. Capitel.

Von Vermehrung der Hyazinthenzwiebeln, auch was man nach der Flor mit denen, so auf dem Wasser geblühet, anzufangen?

§. 27. Zeiget die Nothwendigkeit der Hyazinthenvermehrung, auch wie sie durch ihre Bruth zu vervielfältigen.

§. 28.

§. 28. Wie Hyazinthen durch ihren Saamen zu vermehren, auch wenn dergleichen Saamen zu Nordhausen einzusammlen sey.

§. 29. Gespräch von der Frage: Ob das Zwiebelwerk, nachdem es auf dem Wasser floriret, noch einigen Gebrauch habe, unterrichtet auch von dem starken Wachsthume der Hyazinthen auf dem Wasser, imgleichen, daß sie täglich eine beträchtliche Quantität Wassers aufzehren.

Das VI. Capitel.

Wie Tazzetten, Jonquillen, und Tulipanen, im Winter zur Flor zu bringen.

§. 30. Giebt Nachricht, wie man zu dergleichen Zwiebeln gelange, daß sie auf dem Wasser keine andere Wartung, als die Hyazinthen, erfordern, wie sich ihre Flor auf gewisse Wintertage bestimmen lasse sowol, als auch letztlich, wie Hyazinthen, Jonquillen, Tazzetten und Tulipanen auch aus der Erde zur Winterszeit zur Flor zu bringen, und diese auf verlangte Tage ebenfalls zu haben seyn.

Das VII. Capitel.

Von der Nelkenerziehung, Vermehrung, Auswinterung, Winterflor, auch wie die Blättercatalogi von ihnen verfertiget werden.

§. 31. Verschiedener Nelken Benennung.

§. 32. Bestimmung, von welcher Nelkengattung allhier die Rede sey, nämlich von Grasblumen, und wenn solche zu Nordhausen zu floriren pflegen.

§. 33. Redet von den verschiedenen Manieren und Wegen, wie man zu Grasblumen gelanget und sie vermehret, überhaupt und sonderlich, was vom Verschreiben der Grasblumen zu halten.

§. 34. Zeiget, wie sie durch Saamen vermehret werden, lehret viel dahin gehörige Geheimnisse, saget auch, wenn der Nelkensaame zu Nordhausen einzuerndten sey.

§. 35. Wie die Nelken durch das sogenannte Ablegen vermehret werden, benebst verschiedenen besondern Decouverten.

§. 36. Wie Nelken durch Oeilletons, oder abgerissene Sprossen vermehret werden, auch was davon sowol als vom Oculiren der Nelken zu halten.

§. 37.

§. 37. Von den Eigenschaften schöner Nelken, auch was für ein Unterschied zwischen schönen und raren Nelken sey. Erläuterndes Gleichniß über solchen Unterschied.

§. 38. Erklärung unterschiedener Benennungen der Nelken, auch was die Nelkenableger gegenwärtig für einen Preiß haben.

§. 39. Von Beschaffenheit der Nelkenpostamente.

§. 40. Die Zurichtung einer sehr guten Nelkenerde, auch wo die Nordhäuser den hierzu dienlichen Sand finden, und wenn sie ihn holen müssen. Ursache, warum das Stroh oder Heu von dem Miste abzusondern; Zurichtung einer Treib- oder Kraft-Erde, auch was davon zu halten.

§. 41. Von Auswinterung der Nelken, auch Ursache, warum bey dem Nelkenbaue oftmals Geld verschwendet werde.

§. 42. Neue, sehr bequeme und schöne Manier, Nelkenableger im freyen Garten auszuwintern.

§. 43. Fernere hierzu gehörige Anmerkungen.

§. 44. Vorzügliches dieser neuen Nelkenauswinterung.

§. 45. Contraria, oder was ihr hinderlich, wie denen vom Frost gehabenen Ablegern zu helfen; wie Ableger beym Verpflanzen im

April noch verderbt werden können. Auch Warnung, die im April kränklich scheinenden Ableger nicht gleich wegzuwerfen.

§. 46. Wie alte Nelkenstöcke in Kellern auszuwintern.

§. 47. Einige hierzu dienliche Erinnerungen, ingleichen wie man zu Nordhausen die töpfernen Nelkengeschirre gegenwärtig bezahle.

§. 48. Wie Nelkenableger in Kellern auszuwintern.

§. 49. Wie zur Winterszeit Blumen an den Nelken zu erlangen.

§. 50. Was Nelkenblätterverzeichnisse seyn, worzu sie dienen, und wie sie verfertiget werden.

Das VIII. Capitel.

Von Winterlevcojen, wie viel gefüllte von ihnen zu erlangen, solche wohl auszuwintern, auch wie ihre Flor zur Winterszeit zu haben sey.

§. 51. Etymologische Nachricht von dem Worte Levcojum, Erzehlung der verschiedenen Gattungen davon, auch Bedeutung, von welcher hier die Rede sey.

§. 52. Unterschied zwischen Sommer- und Winter-Levcojen.

§. 53.

§. 53. Wie Winterlevcojen aus Saamen erbauet werden, was für ein Tag zur Saat zu erwählen, imgleichen, ob der Mond gefüllte Levcojenkörner in einfache verwandele, auch die Manier, sie ins Land zu verpflanzen, und die Zeit, sie wieder heraus zu nehmen.

§. 54. Kürzere Art des Levcojenbaues durch Saamen.

§. 55. Wie es anzugreifen, daß viel gefüllte Levcojenstöcke aus Saamen entstehen, wobey D. Siegesbecks in den Breslauer Sammlungen befindliches hieher gehöriges Kunststück beleuchtet, imgleichen gemeldet wird, daß alter Levcojensaame mehr gefüllte Stöcke gebe, als frischer, auch wie man die gefüllten Levcojenstöcke zu Nordhausen gegenwärtig bezahle.

§. 56. Wie gefüllte Levcojenstöcke aus Sprossen erzeuget werden, was von diesem Baue zu halten und wo er nützlich sey.

§. 57. Wie tüchtiger Levcojensaame erzeuget werde. Wenn der Saame reif. Welche einfache Levcojenstöcke zum Saamenzeugen tauglich. Wie eine schlechte Levcojenart in eine gute sich verwandeln lasse, und wie man jemanden schlechten und guten Saamen von einem Stocke, jeden besonders geben könne.

§. 58. Wie gefüllte und einfache Levcojenstöcke, vor der Flor, durch Anatomie derer Knospen, sich unterscheiden lassen.

§. 59. Von Auswinterung der Levcojen in Kellern und Gewächshäusern. Die Merkzeichen, wenn das Begießen in Gewächshäusern nöthig.

§. 60. Wie zur Winterszeit Levcojenblumen zu erlangen.

§. 61. Wie die Levcojenstöcke zu zwingen, daß sie ihre Blühknospen eher, als sonst gewöhnlich, geben müssen. Imgleichen, wie sie sich im Felde am füglichsten erbauen lassen.

§. 62. Wie sich einfarbige Levcojenstöcke in bunte oder piccottirte verwandeln lassen.

Das IX. Capitel.

Ob das Wasser, wenn es den Pflanzen Nahrung geben soll, grüne Materie zeugen müsse, und solche den Pflanzen zu ihrer Nahrung darreiche.

§. 63. Dieses wird verneinet, und die deswegen angeführte Meynung eines gelehrten Engländers, Herrn Professor Woodewards, widerleget.

Das

Das X. Capitel.

Ob die Pflanzen, außer dem Wasser, auch Erde und andere Dinge zu ihrer Nahrung mit an sich nehmen?

§. 64. Es ist ganz ohnstreitig, daß Wasser mit in die Pflanzen und Bäume gehe und zu ihrer Nahrung diene.

§. 65. Zweifelhaft dagegen ist es bey den Phisicis, ob außer dem Wasser auch Erde, Kalk und andere Dinge mit in die Pflanzen und Bäume gehe, und zu ihrer Nahrung diene.

§. 66. Erzehlet die Versuche, welche Helmontius und Robert Boyle angestellet, wodurch sie hinter die Wahrheit hierinnen zu kommen gedachten, zeiget auch, daß solche Versuche nicht hinlänglich sind, und warum dieses.

§. 67. Zwey Beyspiele von Gewächsen, welche Erde, Sand und Kalk mit an sich nehmen.

§. 68. Giebt noch ein zweifelhaftes Beyspiel, und thut Vorschläge, wie des Helmontii und Boyle obgedachte Versuche sich nützlich wiederholen ließen.

Anhang.

Anhang.

Das XI. Capitel.

Von Stangenviolen.

§. 69. Warum sie so genennt werden.

§. 70. Deren Pflanzen aus Saamen arten sich verschieden.

§. 71. Welche Stöcke zum Saamen zu wählen.

§. 72. An den Blumen giebt es zweyerley Farben.

§. 73. Blühen am besten in Geschirren.

§. 74. Können Kälte vertragen, jedoch keine strenge.

§. 75. Wie sie auszuwintern, dürfen im Keller nicht begossen werden.

§. 76. Blühen nicht im ersten Jahre.

§. 77. Im folgenden aber sehr frühzeitig.

§. 78. Wie sie durch Saamen erzeuget werden.

§. 79. Wenn der Saame reif.

§. 80. Wie lange er dauret.

§. 81. Stangenviolen perenniren, werden nach der ersten Blüthe abgeschafft.

§. 82. Weswegen alle Jahre frische aus Saamen zu erziehen sind.

Das

Das XII. Capitel.

Von Früherbsen.

§. 83. Einleitung zu dem Capitel.
§. 84. Früherbsen wollen kein fett Erdreich.
§. 85. Art ihres Ansäens.
§. 86. Zeit des Ansäens. Beweis, daß sie keine Kälte scheuen. Wie lange die Nutzung einer solchen Saat dauret.
§. 87. Womit abgeräumte Erbsenbeete wieder zu bestellen.
§. 88. Früherbsen sind auf sonnenreiche Beete zu säen.
§. 89. Diese Erbsen und Lactukensallat lassen sich zugleich auf ein Beet bestellen.
§. 90. Vortheil, diese Erbsen recht frühzeitig zu erlangen.
§. 91. Ob und wie bald Früherbsen eher Früchte geben als Felderbsen.
§. 92. Wie die Woche zum voraus zu finden, in der man von einer Früherbsensaat Früchte genießen wird.
§. 93. Wie sich grüne Erbsen den Winter über, und bis wieder frische in den Gärtens wachsen, erhalten lassen.
§. 94. Erinnerung an die Hauswirthe, ihre Felderbsen fein früh im Jahre zu säen.

Das

Das XIII. Capitel.

Von Möhren.

§. 95. Möhrensaame verträgt alle Kälte. Gewöhnlichste Zeit zum Säen.
§. 96. Verlangt magern Boden.
§. 97. Die Zurichtung desselbigen.
§. 98. Der Saame muß vor dem Säen gerieben werden und warum. Art und Weise ihn zu säen. Nothwendigkeit des Durchziehens.
§. 99. Zeit die Möhren aus dem Lande zu schaffen, und wie sie auszuwintern.
§. 100. Wie Möhrensaame erzeugt werde. Was Satzmöhren genennt werden, und welche darzu tauglich. Möhrenkrone, was so genennt werde. Wenn der Möhrensaame reif, und wie lange er gut bleibe.
§. 101. Was Stockmöhren sind, und wie sie entstehen.
§. 102. Wie man früh im Jahre junge Möhren, zum Gebrauch für die Küche, erbauen könne.

Das XIV. Capitel.

Von Phaseolen oder Schminkebohnen.

§. 103. Etymologie.
§. 104. Homonymie.
§. 105. Ortographie.
§. 106. Synonymie.
§. 107. Benennung der Phaseolen in verschiedenen Sprachen.

§. 108. Beschreibung und Eintheilung derselben.
§. 109. Der Phaseolen giebts 200 Gattungen. Woher so viel Arten entstehen.
§. 110. Erinnerung wegen der folgenden Abhandlung.
§. 111. Nutzen des Schminkebohnenbaues. Ermunterung darzu.
§. 112. Die Zeit, Schminkebohnen zu legen.
§. 113. Art und Weise des Bestellens.
§. 114. Nöthige Beschaffenheit des Landes.
§. 115. Zeit die Stengelschminkebohnen mit Stangen zu versehen. Art und Weise zu stengeln. Lange Stangen sind besser als kürzere.
§. 116. Schminkebohnen werden nicht begossen. Kriechschminkebohnen haben mehr Mühe mit Jäten als Stengelbohnen.
§. 117. Stengelbohnen haben im Geschmack einen Vorzug vor den Kriechbohnen, geben auch mehr Früchte als Kriechbohnen. Preis der Bohnenstengel.
§. 118. Kriechbohnen arten sich frühzeitiger als Stengelbohnen.
§. 119. Wie die Woche zum voraus zu finden, in der man die ersten Früchte, von einer Schminkebohnensaat erndten werde.
§. 120. Wie Schminkebohnen frühzeitig zu haben.
§. 121. Wie man derer grünen Schminkebohnenfrüchte spät ins Jahr, und bis zu Weynachten, theilhaftig seyn könne.
§. 122. Wie die Schminkebohnen abzutrocknen, daß man sie den Winter über zu genießen habe.

Das

Das XV. Capitel.

Vom Spinat.

§. 123. Etymologie.
§. 124. Synonymie.
§. 125. Benennung in andern Sprachen.
§. 126. Eintheilung.
§. 127. Die Zeit des Säens.
§. 128. Beschaffenheit des Landes und Art des Säens.
§. 129. Eigenschaften des Krauts und wie lange der Saame daure.

Das XVI. Capitel.

Von Pastinacken.

§. 130. Etymologie und Homonymie.
§. 131. Synonymie.
§. 132. Benennung in andern Sprachen.
§. 133. Pastinackenwurzeln und Saame ertragen die Winterkälte.
§. 134. Wie diese Wurzeln früh im Jahre zu erlangen.

Das I. Capitel.

Von Hyazinthen, Anschaffung deren Zwiebeln, nöthigen Auszeichnung, auch der Zeit und Weise, sie aus dem Lande zu nehmen.

§. 1.

Hyazinthen, Hyacinthi, Jacintes, eine Art der vortrefflichsten Zwiebelgewächse, sind, wegen ihrer mancherley Farben und herrlichen Geruchs, von den Blumenliebhabern allezeit würdig erachtet worden, eine Zierde der schönen Gärten zu seyn. Wenn das eisgraue Alterthum, jener heidnischen Zeiten, deren Vortreichfflkeit in die Augen leuchtend machen wollte, so lehret die Mythologie, daß gedichtet worden: wie zu Laconia ein junger Mensch, namentlich Hyacinthus, gelebet, welcher von so reizender Schönheit gewesen, daß auch die Götter dadurch empfindlich gemacht und gleichsam bezaubert worden. Apollo, der Gott der Musik, Wahrsager- und Arzneykunst, und Zephyrus, der Gott des Abend- oder Westenwindes, werden vor andern genennet und von ihnen

bemerket, daß sie nach allen ihren Kräften um die Wette sich bemühet, diesem schönen Jünglinge zu gefallen und sich dessen Gunst und Liebe zu erwerben, worinnen es auch Apollo endlich so weit gebracht, daß er Zephyro vorgezogen worden; welches aber bey diesem den äußersten Verdruß erwecket und ihn bewogen, auf nachdrückliche Rache zu gedenken. Als es nun eines Tages das vortrefflichste Wetter gewesen, welches Zephyrus durch sein sanftes Hauchen vermehret, sey Hyazinthus dadurch zu einem Spatziergange veranlasset worden. Apollo, welcher seine einzige Ruhe und Vergnügen nur darinnen gesucht und gefunden, wenn er etwas bewirken können, das seinem geliebtesten Hyazintho angenehm gewesen, habe diesen auf solchem Spatziergange angetroffen, auch nicht einen Augenblick verabsäumet, etwas zu unternehmen, welches dienete, Hyazinthi Lust zu vermehren, und weil Apollo gewußt, daß er das Spiel, welches Discus genennet wird, in welchem man mit einem runden eisernen Teller nach einem Ziele zu werfen pflegte, gern übte, habe er solches mit dessen Beyfall ohne Verzug veranstaltet. Der aus Eifersucht vor Wuth und Rache brennende Zephyrus bemerket alsofort, daß dieses die beste Gelegenheit sey, sein Müthgen kühlen zu können; läßt auch das erste Tempo, da solches möglich zu machen, nicht vorbeystreichen: Als derowegen die Reihe den Apollo trifft, daß er nach dem Ziele zu werfen hat, bläst Zephyrus so heftig an den Teller, daß solcher Hyazintho an den Kopf fliegt, wovon dieser auf der Stelle des Todes seyn muß. Apollo, welcher nicht weiß, wem die Schuld dieses unversehenen, für ihn höchst-

höchstschmerzlichen Mordes beyzumessen, welcher dem Erblaßten das Leben nicht wieder geben kann, will in Thränen zerfließen, ist der äußersten Verzweifelung bloß gestellet, aller Trost scheint ihm zu verschwinden; dieses einzige weiß er zu seiner Aufrichtung noch vorzunehmen, daß er das Blut seines allerliebsten Hyazinthi in eine angenehme Blume verwandelt, und dabey verordnet, daß selbige zu allen Zeiten den Namen Hyazinthe führen solle. Diese Heiden gaben demnach den Hyazinthen einen hohen und göttlichen Ursprung. Man kann die Begierde, die diesfalls in ihnen geherrschet, eine Sache nach ihrem wahren Werthe zu erheben, keinesweges misbilligen, als man solche Erdichtung vielmehr deswegen loben muß, da ein feines Moral, wider alle von einer hitzigen Liebe unzertrennliche Eifersucht darinnen versteckt worden. Auch unsere Zeiten geben diesen längst verstrichenen in Aestimirung der Hyazinthen nichts voraus; ihr schönes Ansehen und durchdringender Geruch erwecken ihnen noch immerfort häufige Liebhaber, welche selbige in ihren Gärten aufs stärkste anbauen, indem sie durch öfteres Aufnehmen der alten Zwiebeln, auch Abnehmen und Fortpflanzen der jungen Bruth, auf ihre Vermehrung bedacht sind, durch Sammlung und Ausstreuung des Saamens aber nach neuen Gattungen trachten. Durch letztere Bemühung ist es dahin gediehen, daß man bereits über 150 Sorten zählet, welche alle namhaft gemacht werden könnten, wenn die engen Gränzen, die diesem Tractätchen gesetzt, es leiden wollten. Alle solche Gattungen nun haben zwar die Weise an sich, daß, wenn sie

zur Winterszeit in der warmen Stube aufs Wasser geleget werden, sie ohne Ausnahme zur Flor gelangen; jedoch auch nicht anders, als im Lande, allwo man sieht, daß einige frühzeitiger, andere später sich arten, indem etliche 8. andere 14 Tage und noch andere ihre Blumen noch weiter als die frühzeitigsten geben. Woraus denn erscheint, daß derjenige zwar gewiß zu Blumen gelange, der gute Zwiebeln aufs Wasser bringt; jedoch die Flor sich auf keinen gewissen Tag versprechen könne, wenn er sich nicht zuvor mit gewissen Sorten bekannt gemacht, und ihnen abgemerkt, wie viel Tage zu Hervorbringung ihrer Blumen sie nöthig haben.

§. 2.

Die dunkelblauen und weißen einfachen Hyazinthen habe ich hier erwählet, um an ihrem Exempel die Richtigkeit des vorangeführten zu erkennen, und zu zeigen, wie damit zu verfahren; ich habe deswegen zu ihnen gegriffen, weil sie die gemeinesten und bekanntesten, auch fast in allen Gärten zu haben sind, daher die Experimenta sich mit ihnen am leichtesten nachmachen lassen; es steht jedem frey, sich andere Gattungen zu erwählen.

§. 3.

Das Erste und Nöthigste aber, zu Erlangung einer recht schönen Winterflor, ist, daß man sich zu rechter Zeit nach guten Zwiebeln umsehe und zu selbigen zu gelangen trachte. Denn gleichwie ein guter Baum allezeit gute und vollkommene Früchte, ein fauler hingegen arge und untüchtige zu bringen pfleget; so hat es gleiche Bewandtniß mit den Zwiebeln. Wer sich solche erwählt, die etwa angefault

gewe=

gewesen; solche, die nach dem Ausnehmen aus dem Lande nicht gleich abgetrocknet worden, sondern auf einem Haufen über einander gelegen und verstockt sind, oder zur Flor auf andere Weise untüchtig worden, der hat sich entweder gar keiner oder doch sehr schlechter Blumen zu versehen; an ihren Früchten sind sie zu erkennen.

§. 4.

Diejenigen, welche Gärten und in selbigen Hyazinthen haben, verfügen sich zu diesem Behuf zur Zeit der natürlichen Flor, welche im Monat April mehrentheils sich zu ereignen pfleget, dahin, sie bemerken, welche Zwiebeln vor andern ansehnliche Blumen getrieben; diese erwählen sie sich zu ihren künftigen Winterergötzlichkeiten, sie bezeichnen solche mit besondern kleinen Nummern, lassen sie übrigens anjetzo ungestört fortwachsen.

§. 5.

Die Nothwendigkeit, die Sorten im Winter unterscheiden, und sodann wissen zu können, welcher Art die Zwiebel sey und was sie für Blumen getragen, zeiget der §. 1. deutlich. Es ist demnach, da man an den Zwiebeln, wenn die Blumen hinweg, nicht erkennen kann, welche Farbe sie getragen oder zu welcher Gattung sie gehöre, oder da die Kennzeichen, die man diesfalls etwan machen möchte, sehr trüglich sind, bey dem Auszeichnen nicht hinlänglich ansehnliche Blumen bemerkt zu haben; die Nummern müssen auch anzeigen, von was für einer Art oder Farbe die Blumen gewesen; an die Nummern der blauen pflege ich ein B. an der weißen aber ein

W. mit Röthel zu machen, welchen der Regen nicht auswäscht.

§. 6.

Ich finde nöthig einer Frage hier zu begegnen, welche diejenigen erregen möchten, die weder Gärten noch Hyazinthen in selbigen besitzen, der Winterlust aber doch gerne genießen möchten. Diese dürfen sagen: wir sehen, daß ohne Zwiebeln nichts anzufangen ist, wie gelangen wir denn darzu? Hierauf nun dienet kürzlich zur Antwort, daß es in Hamburg, Leipzig, Carlsruh, und vielen andern Orten, Gärtner gebe, welche mit Blumenzwiebeln starke Handlung treiben, auch insgemein weitläuftige Catalogos von ihrem Vorrathe drucken lassen; nach solchen haben sie sich zu erkundigen, und was sie von Zwiebeln nöthig, im Augusto oder längstens Sept. zu verschreiben; diese Zwiebeln sind insgemein von besonderer Größe und trefflicher Beschaffenheit. Ich habe aus Hamburg ehemals 100 Stück Hyazinthen für 4 Rthlr. jedoch ohne das Postgeld, erhalten. Andere, welche so viel Geld nicht daran verwenden wollen, sind mit guten Freunden zusammen getreten, haben auf gemeinschaftliche Kosten eine Partie Zwiebeln verschrieben, und bey dem Empfang sich darein getheilet. *

§. 7.

Weil von solchen verschriebenen Zwiebeln man nicht eigentlich weiß, was es für Gattungen sind, so

* Dergleichen Zwiebeln sind bald nach dem Empfang, dem §. 12. gemäß, in trockenen Sand zu legen, damit das verderbliche Auswachsen verhindert werde.

so ist ohne mein Erinnern nach dem §. 1. klar, daß deren Flor sich auch auf keinen gewissen Tag bestimmen lasse. Es wäre denn Sache, daß man blaue und weiße einfache Hyazinthen, jede besonders, sich schicken ließe, welches aber selten wird geschehen können, weil dergleichen Gärtner solche einfache Hyazinthen fast niemals unter gewissen Nummern halten; jedoch ist dieses auch richtig, daß die verschriebenen Zwiebeln, weil sie groß und guter Beschaffenheit sind, die schönsten Blumen geben, welches mir die Erfahrung verschiedenemal gelehret.

§. 8.

Sobald als im Monat Julio, oder längstens Augusto, das Laub der nach den §. §. 4. 5. ausgezeichneten Hyazinthen welk zu werden und sich zu verlieren beginnet, ist man darauf bedacht, dieselben aus dem Lande zu nehmen; man reiniget die ausgegrabenen von allem anklebenden Erdreich und der anhangenden kleinen Bruth, läßt sie nicht lange auf einem Haufen über einander liegen, breitet selbige vielmehr auf einem Brete wohl aus, trägt sie an einen recht trockenen und lüftigen Ort, und läßt sie 3 Wochen lang vollkommen ertrockenen, verhütet aus vor §. 1. und 2. angeführten Ursachen, daß blaue und weiße nicht durch einander kommen, und verwahret sie zum Gebrauch.

Das II. Capitel.

Von Conservation der Hyazinthenzwiebeln bis zum Gebrauch, im trockenen Sande, dessen Beschaffenheit, der Art des Einlegens, und dem Orte, der ihnen zu geben.

§. 9.

Wenn nach Ablauf der 3 Wochen die Zwiebeln wohl ertrocknet sind, da man anderergestalt sie in die Sonne noch einen Tag legen kann, muß man alsofort auf deren Erhaltung bedacht seyn. Denn wenn bis zu ihrem Wintergebrauche an der freyen Luft und unverdeckt man sie hinliegen lassen wollte, würde dadurch verursachet werden, daß sie auswüchsen und Nebenzwiebelchen ansetzten. Sie sind so empfindlich, daß sie die geringste Feuchtigkeit der Luft, zumal bey sich einstellenden Herbste, an sich ziehen und davon austreiben, welches Auswachsen aber sie schwächet, und zu einer guten Winterflor untüchtig machet; solches aber wird am füglichsten verhindert, wenn sie beyzeiten in trocknen Sand geleget werden.

§. 10.

Dieser Sand muß kein Bachsand oder grober Kieß, sondern ein zarter Bruch- oder Grubensand seyn; je schärfer, zärter und trockner er ist, je besser er ist. Allhier zu Nordhausen habe ich den gemeinen scharfen Stubenscheuersand, welcher uns von dem Dorfe Steigerthal gebracht wird, nachdem ich ihn recht klein klopfen, durch einen zarten Durchschlag sieben, einige Wochen an der Sonne austrocknen,

und

und zuletzt noch in einem Backofen recht ausdörren lassen, zu diesem Gebrauch ganz vortrefflich befunden. Es ist auch der weiße Pappierstreusand, ingleichen der Quedlinburgische zarte und scharfe Sand, der zum Poliren des Zinnes gebraucht wird, hierzu ebenfalls dienlich. Es ist nicht nöthig, alle Jahre frischen Sand anzuschaffen, sondern er kann 30 und mehr Jahre hinter einander Dienste thun; je länger er gebraucht, desto trockner und tüchtiger er wird.

§. 11.

Zum Geschirr, worein die Zwiebeln zu legen, habe nichts bequemer, als die irdenen Gartengeschirre, worein man die junge Orangerie zu pflanzen pfleget, und die etwas größer als ein großer Nelkentopf sind, gefunden; die Löcher, die zum Ablaufen des Wassers daran befindlich, habe mit tännenem Holze oder anderen Sachen verstopft, daß der Sand dadurch nicht ablaufen können, folgends die Zwiebeln, wie der §. 12. zu erkennen geben wird, darein gelegt. Wollte jemand, in Ermanglung dieser irdenen Gartengeschirre, einen gewöhnlichen Kochetopf von der Größe, daß er etwa 4 Quart, oder etwas mehr, Wassers hielte, gebrauchen, würde hierbey gar nichts versehen seyn, solcher vielmehr gleiche Dienste thun, wenn er nur die Eigenschaft hat, daß er vollkommen trocken und noch neu ist.

§. 12.

Das Einlegen der Zwiebeln wird folgendergestalt verrichtet: den Boden des Geschirres bedeckt man zuvörderst 1 Zoll hoch mit dem Sande, legt hierauf eine Lage Zwiebeln, doch also, daß keine die andere berühre, diese beschüttet man wieder mit Sande, daß er

einen halben Zoll hoch darüber zu stehen komme, und fährt solchergestalt Schichten zu machen fort, bis das Geschirr erfüllet ist, oder in Ermanglung genugsamer Zwiebeln wird das Geschirr von purem Sande vollends voll gemacht; jeder Sorte der Hyazinthen giebt man ein besonder Geschirr, und merket an jeden an, was für eine Gattung darinnen verwahret liege. Das Geschirr bedeckt man mit nichts, sondern läßt es frey und offen stehen. Es ist genug, wenn die oberste Lage der Zwiebeln 1 Zoll hoch Decke vom Sande habe. Aus diesem Sande werden die Zwiebeln nicht eher wieder heraus genommen, bis den Tag, da sie aufs Wasser gelegt werden sollen.

§. 13.

Der Ort, wohin das Geschirr mit den eingelegten Zwiebeln zu stellen, muß so beschaffen seyn, daß er trocken und im Winter kalt sey; ein trockener Saal oder dergleichen Kammer sind bequeme Orte hierzu. Es würden demnach diejenigen fehlen, welche, in der Meynung, ihren eingelegten Zwiebeln gütlich zu thun und vor der Kälte sie zu verwahren, solche in einen Keller oder warme Stube tragen wollten, sie würden allda entweder auswachsen oder vermodern, und zu aller Flor untüchtig werden. Die Kälte ist diesen Hyazinthen mehr dienlich als schädlich: denn indem sie das Austreiben verhindert, erhält sie selbige eben dadurch bey Kräften. Sollte es auch an dem Orte frieren, daß es, so zu sagen, knacken möchte, so geschieht solches alles ohne Schaden der Zwiebeln.

§. 14.

Die auf solche Weise eingelegten Zwiebeln erhalten sich lange Zeit gut, und wenn selbige den Winter über

über nicht alle verbraucht worden, so läßt sich den folgenden Frühling und Sommer noch etwas wunderbares mit ihnen vornehmen, indem, wenn man selbige im April, May, Junio u. s. w. ins Land pflanzen will, sich zu ganz ungewöhnlichen Zeiten, als im Julio, Augusto ꝛc. Blumen an ihnen präsentiren werden.

Das III. Capitel.

Vom Gebrauch der conservirten Hyazinthenzwiebeln, ihrem Auflegen aufs Wasser, auch wie sie auf selbigem zu tractiren.

§. 15.

Ich schreite nunmehro zu einem Hauptzwecke gegenwärtiger Abhandlung, zeige den Gebrauch der conservirten Zwiebeln, und die Art und Weise, Blumen von ihnen zu erlangen, welcher denn, unserm Vorhaben gemäß, nicht anders zu erreichen ist, als durch ihre Auflegung aufs Wasser. Dieses Auflegen ist nun eben der Anfang zu ihrer neuen Belebung, aber weder an einen gewissen Tag noch Monat gebunden; es läßt sich vornehmen im September, October, November, December, Januario, Februario u. s. w. Die Bestimmung des Tages hängt lediglich von der Intention desjenigen ab, der die Blumen verlanget. Denn indem die Zwiebeln eine gewisse Anzahl Tage auf dem Wasser zubringen, ehe sie floriren; so ist daher begreiflich, daß einen andern Tag zum Auflegen derjenige erwählen werde, der die Blumen im November auf den Andreastag blühen sehen will; und aber einen andern derjenige, welcher auf Weynachten oder zum Neuenjahrstage mit einem

Bou=

Bouquet davon jemanden beschenken will. Wie solcher Tag zu erfinden sey, davon wird das folgende vierte Capitel umständliche Nachricht geben, die hier folgenden §. §. werden zeigen, wie, wenn der Tag zum Auflegen erfunden und bestimmt, und die Zwiebeln aufs Wasser gebracht, selbige sodann zu tractiren, daß eine schöne Flor daraus erfolge.

§. 16.

Zu solchem Auflegen der Zwiebeln bedienet man sich insgemein einer gewissen Art Gläser, welche Blumengläser genannt werden, unten etwas weiter als oben, auch mit einem Rande, kurzem Halse und mit solcher Oeffnung versehen sind, daß eine Zwiebel, wenn man sie darein leget, nicht hinunter und ins Glas falle, sondern darinnen hangen bleibe. Es giebet größere und kleinere Sorten derselbigen, nach der verschiedenen Größe und Beschaffenheit der Zwiebeln; man kann sie sowol auf den Glashütten als auch zu Meßzeiten in Leipzig um einen leichten Preiß kaufen; ich habe das Stück zu 1 Gr. einige auch noch geringer bezahlet. Auf diese Gläser leget man an dem Tage, den man sich darzu ersehen hat, seine Hyazinthenzwiebeln, füllet sie so weit mit Wasser an, daß die Zwiebeln von unten an bis auf die Hälfte darinnen zu liegen kommen, und kann ich aus Erfahrung versichern, daß die Meynung einiger, welche vorgeben, die Zwiebeln müssen also gelegt werden, daß zwischen selbigen und dem Wasser ein Finger breit Spatium bleibe, grundfalsch sey, und man solchergestalt nimmermehr zu einer Blume gelangen werde.

§. 17.

§. 17.

Als mir einsmals eine Partie meiner Blumengläser zerbrochen wurde, und ich nicht so geschwinde zu andern gelangen konnte, sahe ich mich genöthiget, von etwas starkem Kupferdraht einige runde Gitterchen, in welche Hyazinthenzwiebeln also sich legen ließen, daß sie nicht durchfielen, sondern nur bis beynahe auf die Hälfte durchguckten, machen zu lassen; diese legte ich mit den Zwiebeln in den obern Theil einiger töpferner Geschirre, für welche sie gemacht waren und fest darinne lagen; erfüllte die Geschirre gehörig bis auf die Hälfte der Zwiebeln mit Wasser, und erhielt dadurch zu rechter Zeit die schönste Flor; andere, dieses sehend, haben anstatt des kupfernen Drahts zartes tännenes Holz genommen, worzu ihnen die zarten Breterchen der Kühnrauchsbutten bequem gewesen, und Gitterwerk, welches sie mit Pech oder Siegellack befestiget, auf allerley töpfernes Geschirr gemacht, und nachdem sie mittelst dieser ihrer Zwiebeln aufs Wasser gebracht, gleichen Zweck mit mir erreicht. Es erscheint hieraus, daß man der Blumengläser, wo selbige entweder gar nicht, oder nicht füglich zu haben, gar wohl entübriget seyn könne. Der Wachsthum der Hyazinthen ist weder den Gläsern noch ihrer Structur, sondern lediglich dem Wasser und der Wärme der Stube beyzumessen. Bey Verfertigung dieses Gitterwerks ist dahin zu sehen, daß solches, wo möglich, 1 Viertelelle oder doch wenigstens eine starke Mannshand breit, von dem Boden des Geschirres angebracht werde, damit die Wurzeln der Zwiebeln, welche bey den Tazzetten, wie auch den mehresten Hyazinthengattungen, ziemlich

lich lang zu wachsen pflegen, Platz genug zum Wachsthum haben mögen.

§. 18.

Der beste Ort, welchen man den aufs Wasser gelegten Zwiebeln geben kann, ist in den Stubenfenstern, weil sie hier die Circulation der Luft, welche ihnen dienlich und bey jeder Eröffnung einer Stubenthür ganz merklich ist, am besten empfinden, und liegt übrigens nichts daran, ob solche Fenster gegen Mittag oder Mitternacht, gegen Morgen oder Abend gelegen seyn. Wer sie dem Ofen zu sehr nähern, und dessen Wärme zu stark bloß stellen wollte, dessen Zwiebeln würden sich überwachsen und vergeilen, ihre Blumen würden die gehörige Schönheit, auch die gewöhnliche Dauer nicht haben, das angenehme Grün ihres Laubes würde sich gelblich zeigen, und in Summe, es würde nichts tüchtiges daraus werden.

§. 19.

Den aufgelegten Zwiebeln ist nicht jedes Wasser dienlich; ein allzuhartes und salpetriges, ein eine Vitriol- oder andre Bergart an sich habendes, würde ihnen mehr schädlich als nützlich seyn; man findet solche Eigenschaften an vielen, jedoch auch nicht allen Brunnen, weswegen man solche zu vermeiden, oder vor dem Gebrauche Proben damit zu machen hat. Frisches Regen- oder ein weiches Flußwasser sind allezeit die besten. Allhier zu Nordhausen habe ich das Wasser aus der Zorge, welches wir in der Oberstadt durch Röhren erhalten, unverbesserlich gefunden, und die Hyazinthen, nebst andern Zwiebeln, aufs schönste daraus blühen sehen. Bevor nun solches Wasser den Zwiebeln gegeben wird, muß es einen gehöri-

gehörigen Grad der Wärme erreicht haben. Wer es ihnen so eiskalt, als es geschöpft wird, geben wollte, würde seine wachsenden Hyazinthen dadurch verschrecken, und sie stockend machen; wo hingegen auf der andern Seite auch derjenige fehlen würde, der es ihnen zu warm oder gar heiß gäbe. Dieser würde Zwiebeln und Wurzeln verbrühen, die Gläser zersprengen und sich mit einemmale aller seiner Lust berauben, beyde Extrema wollen vermieden, die rechte Temperatur des Wassers will getroffen seyn; man findet sie aber folgendermaßen: Setzet Wasser, so viel ihr für eure Zwiebeln nöthig habt, in einem besondern Geschirre auf den heißen Ofen, laßt es daselbst so lange stehen, bis es warm und alles in selbigem befindliche Eis zerschmolzen ist, bringet es sodann unverzüglich in ein Fenster dieser Stuben, lasset es eine Stunde oder auch nur so lange allda stehen, bis ihm dem Anscheinen nach alle Wärme wiederum vergangen ist, so wird es die Wärme der Stube, und seine gehörige Temperatur erreicht haben, es wird für eure Zwiebeln gerecht seyn, welchen ihr es alsofort geben könnet.

§. 20.

Dergleichen Wasser ist den Zwiebeln, wo möglich, alle 24 Stunden, nachdem das alte zuvor jedesmal völlig abgegossen, zu geben, je fleißiger solches geschiehet, je freudiger wachsen die Zwiebeln; wo hingegen das Verabsäumen des Wassergebens, und wenn man selbiges alle 5 oder 6 Tage wiederholen wollte, eine Hinderung im Wachsthume verursachen würde; das Wasser pflegt sodann auch was grünes anzusetzen, faul und stinkend zu werden, die Luft mithin zu verderben. Es ist nöthig hierbey zu erinnern, daß es

nicht

nicht wohl gethan sey, die Zwiebeln beym Wasserge-ben aus dem Geschirre heraus zu nehmen, zumal wenn sie schon lange Wurzeln getrieben haben; diese leiden öfters dadurch Schaden, es ist besser, solche ruhig lie-gen zu lassen, und das alte Wasser sachte abzukippen, wozu sich allezeit noch Oeffnung findet, und das fri-sche durch eben diese wieder zuzugießen. Weil es den Zwiebeln auch schädlich ist, wenn sie lange ohne Wasser so hinstehen; so muß das alte nicht eher ab-gegossen werden, bis das frische nach dem §. 19. seine gehörige Temperatur oder Grad der Wärme erreicht und zum Zugießen parat sey. Eine zu diesem Win-terblumenbau bequeme Art töpferner Geschirre muß ich hier noch beschreiben: Sie sind an ihren Bödens mit Zäpfgen versehen, durch deren Eröffnung sich das alte Wasser gar füglich abzapfen läßt; oben bringt man nach dem §. 17. hölzerne Gitterchen an, auf welche die Zwiebeln rangirt werden; wenn sie von der Größe gewesen, daß sie ein Nordhäusisch Maaß Wasser gehalten, so haben 4 Hyazinthen-zwiebeln auf einem Platz gefunden. Man kann sie größer und also machen lassen, daß ein Dutzend und mehr Zwiebeln auf eins gelegt werden können; sie können in Form eines viereckigten Kästgens gemacht werden, damit sie desto bequemer in die Fenster pas-sen; es ist unverboten, sie gar aus Zinn verfertigen zu lassen, welche denn ein besseres Ansehen und Dauer haben. Der beste Vortheil, den man von ihnen hat, ist, außer der Vielheit der Zwiebeln, so sich auf einmal darauf erbauen lassen, auch die Bequemlichkeit, das Wasser, ohne Beunruhigung und Herumreißung der Zwiebeln, nehmen und geben zu können.

§. 21.

§. 21.

Ein Zimmer, welches nicht allein leicht zu erwärmen, sondern auch überdieses von der Beschaffenheit ist, daß die Wärme der Stube in solchen nicht allzugeschwind sich wieder verliert, ist das bequemste. Man findet Stuben, die entweder wegen ihrer freyen Lage, oder weil sie den Nordwinden zu stark exponirt sind, und aus noch andern Ursachen, so bald das Feuer im Ofen sich verliert, auch ganz geschwind wieder erkalten, diese sind, so viel möglich, zu vermeiden, es würde allzuviel Holz nöthig seyn, Blumen in ihnen hervorzubringen, zumalen bey heftiger Winterkälte, die gewöhnlichen Wohnstuben sind insgemein die besten, hat man eine Wahl anzustellen, so sind die mittägigen denen gegen Mitternacht gelegenen allezeit vorzuziehen. Das erwählte Zimmer muß von früh um 6 Uhr bis des Abends um 8 oder 9 Uhr wenigstens so viel Warme haben, daß es keinen Frost an die Zwiebeln kommen läßt, welches an dem Wasser ganz geschwind wahrzunehmen, solchenfalls aber nöthig ist, das Feuer des Ofens alsofort zu verstärken. Da die gewöhnlichen Wohnstuben bald stark, bald schwach geheitzet werden, so ist zu merken, daß es zwar hinlänglich, wenn das Zimmer den Grad der Wärme habe, daß es das in Fenstern stehende Wasser nicht frieren läßt, jedoch den Zwiebeln auch unschädlich sey, wenn solche Stubens bisweilen auf das stärkste geheitzet werden, wenn zu solcher Zeit die Zwiebeln nur in ein Fenster gestellt sind, das am weitesten von dem Ofen entfernt ist. Die Fenster solcher Stube müssen mit wohl einpassenden Litten versehen seyn, welche des Abends, bey sich verlie-

render Stubenwärme, zuzumachen sind, indem nicht abzusehen, wie anderergestalt das Eindringen der Kälte zur Nachtzeit, wenn die schwarze Sonne, ich meyne den Ofen, zu wärmen aufgehört, zumalen um Weyhnachten oder im Januario, will abgewendet werden. Es ist übrigens alles dasjenige an diesem Zimmer zu loben, was da dienet, das Eindringen der Kälte zu verhindern.

§. 22.

Bey recht strenger Kälte pflegt sichs bisweilen zu begeben, daß die in den Stubenfenstern auf dem Wasser liegende Zwiebeln bey Tage des Einheitzens ohngeachtet etwas einzufrieren pflegen, hier dürften nun einige meynen, daß sie dadurch verdorben, daß Hopfen und Malz daran nunmehro verloren, sie sollten bewogen werden, selbige gar wegzuwerfen. Die Erfahrung aber hat mir ein anders und so viel gelehret, daß solche gefrorne Zwiebeln allerdings noch Dienste thun, wenn der Frost nur nicht allzustark sie angegriffen hat, wiewol auch nicht zu läugnen, daß einiger Aufenthalt im Wachsthum daraus entsteht; Hülfe gedeyet ihnen an, wenn, sobald man den Frost gewahr wird, sie alsofort aus dem Fenster nimmt, auf ein Thresur, Kannrück, oder andern Ort, der dem Ofen nicht zu nah ist, den die Beschaffenheit der Stube an die Hand geben muß, setzet, damit sie in gelinder Wärme allda wieder aufthauen können. Cautelæ loco ist auch inacht zunehmen, daß der Nacht im December, Januario und Februario niemals zu trauen, und wenn zu dieser Jahrszeit Zwiebeln auf Wasser gebracht werden, solche des Nachts über niemals in den Fenstern stehen zu lassen. Denn frieret

es

es bisweilen bey Tage und geheitzter Stube allda, so ist solches vielmehr zu Nachtzeit, da der Ofen von Feuer leer, und zwar in einem weit stärkern Grade, und mit mehrerer Heftigkeit zu vermuthen. Läßt man sich einmal davon überrumpeln, so ist man auch auf einmal aller seiner Lust beraubt, die gläser- und töpferne Geschirre zerspringen, und die Zwiebeln verderben. Sie sind demnach, nach ausgegangenem Ofenfeuer, jeden Abend aus den Fenstern wegzusetzen, an einen Ort, da man keinen Frost vermuthet, und des Morgens erhalten sie nach wieder warm gewordener Stube, ihre vorige Stelle im Fenster, so wird es dahin gewiß niemals kommen. Man darf auch der Witterung, so bey Tage gewesen, nicht allezeit trauen, es pflegt solche des Nachts, oft in wenig Stunden, sich zu ändern, und auf ein Thauwetter die Kälte aufs heftigste herein zu brechen. Ein einiges Versehen macht uns sodann viel Reue.

Das IV. Capitel.

Erfahrungen, welche zu erkennen geben, wie die Flor der Hyazinthen auf einen gewissen Tag zu bestimmen.

§. 23.

Wenn ich hier Erfahrung von den Winterfloren einiger Hyazinthen bekannt mache, so finde dabey nöthig, zum voraus zu erinnern, daß selbige in einer Stube vorgenommen worden, welche gegen Mitternacht gelegen, derowegen von keiner Sonne jemals beschienen worden, daß solche eine gewöhnliche Wohnstube gewesen, welche von früh um

6 Uhr bis des Abends um 9 oder 10 Uhr dergestalt warm erhalten worden, daß niemals einiger Frost an den Zwiebeln zu spüren gewesen, und daß übrigens alles dabey inacht genommen worden, was die vorstehenden §. §. verlangen. Wobey ich verhoffe, daß niemand, der von meinen vorgeschriebenen Regeln und Anmerkungen abweicht, und andern Erfolg siehet, mich sofort einer Unachtsamkeit im observiren beschuldigen werde, vielmehr, nach wiederholten Versuchen, versichere, daß ein gleiches Zimmer, gleiches Wasser und gleiche Beobachtung alles übrigen, auch gleiche Würkungen zeigen werde.

§. 24.

Im Monat April des 1747sten Jahres, zeichnete ich nach dem §. 4. eine wohlblühende weiße einfache Hyazinthe im Garten aus, ließ selbige bis im Monat Julium im Lande so lange ruhig stehen, bis das Laub an ihr zu verwelken begunte, da ich sie alsofort ausnahm, und nach dem §. 8. abtrocknete, auch, als dieses geschehen, nach dem §. 12. in Sand legte, hierauf ihr einen solchen Ort gab, wie der §. 13. erfordert. Zu dieser Zwiebel grif ich, und legte sie den 29. December 1747. unserm §. 16. gemäß, vermittelst eines Blumenglases, aufs Wasser, welches Röhrwasser aus der Zorge war, und die Temperatur hatte, welche der §. 19. beschreibt, ich gab ihr nach dem §. 18. eine Stelle im Fenster, und sie erhielt nach Erfordern des §. 20. alltäglich frisch Wasser, die Wärme der Stube war beschaffen, wie der §. 21. und 23. solches beschrieben. Diese Zwiebel setzte nach wenigen Tagen Wurzeln an, auch nachdem diese das Glas ziemlich erfüllet, fing am 26. Tage nach geschehenen Auflegen,

war

war der 24. Januar. 1748. eine Blume an selbiger aufzublühen an, welche von vortrefflichen Geruch und von Ansehen noch größer und schöner war, als die im Lande zu seyn pflegen, sie blieb 8 Tage lang zu einem Bouquet tauglich und gut, ihre beste Beschaffenheit und den schönsten Geruch hatte sie den 26. 27. und 28. Januarii. Den 2. Februarii hatte sich ihr bestes Ansehen bereits verloren, wo hingegen zwey Nebenblümchen dieser Zwiebel anjetzo noch von guter Beschaffenheit und herrlichem Geruch waren. Es ist mir bekannt, wie eine gewisse Person ehedessen, bey Hyazinthenzwiebeln über 10 Wochen vor der Zeit des Auflegens aufs Wasser angerechnet, auf die Flor warten müssen, welche dennoch sehr geringe gewesen, sie fehlte aber darinn, daß sie die Zwiebeln niemals in Sand legte, selbige vielmehr hier und da umher liegen ließ, auch im Herbste, nach angegangenen Stubenheitzen gar in selbige trug, und auf ein über den Ofen befindliches Gesimse sie legte, woselbst die Hitze des Ofens ihnen vollends alle Kraft ausdörrete. Ich führe solches zu dem Ende an, damit man erkennen möge, was für Folgen die Veränderung des geringsten Umstandes nach sich ziehe.

§. 25.

Eine dunkelblaue einfache Hyazinthe, welche nach Art der vorigen im Jahre 1748. aus dem Lande genommen, trocken gemacht, in Sand gelegt, auch im Wassergeben und sonst selbiger überall gleich tractiret worden, brachte ich aufs Wasser den 1. Januar. 1749. da sie denn den 3. Febr. am 34. Tage, aufzublühen anfing; ihren besten Stand erreichte sie den 6. und 7. Febr. am 37. und 38. Tage, und ob sie wol län-

ger zum Bouquet tauglich blieb als die weiße, war sie doch nicht von so schönem Ansehen und Geruch, als diese. Ich muß hier noch anmerken, daß zwar der 26. Tag bey den mehresten weißen einfachen Hyazinthen, und der 34. bey den mehresten blauen einfachen derjenige sey, an welchen sie auf dem Wasser zu floriren anfangen, es gebe jedennoch auch andere Gattungen, welche einige Tage früher oder später sich arten. Das wahre Geheimniß, Hyazinthen und anderer Zwiebelfloren auf gewisse Tage zu bestimmen, ist demnach zu suchen, in einer vollkommenen Kenntniß ihrer Art. Zu einer gegründeten Gewißheit gelanget man diesfalls, so man sich einzelne Zwiebeln erwählet, und solche durch ihre Nebenzwiebelgen oder sogenannte Brut, nicht aber durch den Saamen zu vermehren suchet. Ich habe nun seit etwa 10 Jahren eine weiße und eine blaue einfache Hyazinthenzwiebel auf solche Art dergestalt vermehret, daß ich von jeder ohngefähr 60 tragbare Zwiebeln vorräthig habe, diese Art kenne ich, ich kann mich sicher darauf verlassen, daß, so ich selbige aufs Wasser lege, von der weißen am 26. von der blauen aber am 34. Tage eine Blume aufblühen werde. Wird demnach jemand obbeschriebene Erfahrungen auf die Probe stellen und befinden, daß seine Zwiebeln einige Tage früher oder später aufblüheten, der hat die Ursache davon in dem vorangeführten zu suchen, es sind nämlich Gattungen gewesen, die einige Tage mehr oder weniger zu Hervorbringung ihrer Blumen nöthig gehabt. Ich rathe hier demjenigen, der auf sichern Füßen stehen will, ferner, sich außer einerley bekannten Art der Zwiebeln, auch beständig einerley Wassers, desjenigen nämlich, so er

einmal

einmal gut gefunden, einerley Zimmers, einerley Art des Einheitzens, beständig zu bedienen, die Zwiebeln immer auf gleiche Art im ausgraben, austrocknen, in Sand legen, zu tractiren, so werden alle Jahre auch gewiß gleiche Wirkungen oder Floren erfolgen. Es fragt sich, ob jemand, so mit dergleichen bekannten und ausgeforschten Zwiebelarten nicht versehen, sich die Flor auch auf gewisse Wintertage versprechen könne, ich antworte, ja, wenn man nur eine gute Anzahl Zwiebeln vorräthig hat, und so viel von ihnen weiß, ob es blaue einfache, oder weiße einfache sind, auch jede Gattung besonders hat. Wollte man bey diesen Umständen, zum Exempel, weiße einfache Hyazinthen auf den Neuenjahrstag im Flor haben, so müßte eine Anzahl ihrer Zwiebeln am 30. eine andere Partie am 28. 26. also 20. Tage, vor solchem Neuenjahrstage, auf Wasser gelegt werden, blüheten sodann gleich einige eher oder später auf, so würde doch der größte Theil davon, an dem verlangten Tage, in der schönsten Flor stehen, die zeitiger aufgeblüheten auch noch zu gebrauchen seyn, weil eine dergleichen Hyazinthenblume 8. bis 11. Tage lang gut, und zu einem Bouquet tauglich bleibt. Die blauen einfachen Hyazinthen, welche mit diesen weißen zugleich blühen sollten, wären aufs Wasser nach und nach zu legen, am 40. 38. 36. und 34. Tage vor dem Neuenjahre. Was hier von dem Neujahrstage gesagt worden, ist auch auf jeden andern Tag des Winters applicabel und mithin klar, wie auch von unausgeforschten Zwiebelgattungen, die Blumen auf jeden verlangten Wintertag zu haben seyn. Die Blumen solcher weißen Hyazinthen sind allezeit ansehnlicher, auch von stärkerem

Geruche, als die blauen, beyde kommen darinn überein, daß sie mehrentheils zweymal Blumen geben, wenn die Hauptblume hinweg, so treiben Nebenblümchen nach. Ein nöthiges Problema darf auch hier nicht übergangen werden, welches die Frage erörtert, wie man es denn wohl angreifen müsse, wenn man von unausgeforschten Hyazinthenzwiebeln, auf jeden Tag des Winters, frische Blumen haben wolle? Was die weißen einfachen anbetrifft, so dient hierauf zu wissen, daß man in dieser Absicht einige Stücke ihrer Zwiebeln den 25. Nov. aufs Wasser zu legen habe, auch alle 8 Tage, bis zum 24. Febr. ein gleiches mit frischen Zwiebeln zu thun, fortfahren müsse; so wird die Flor auf Weynachten angehen, es wird eine die andere erreichen, und man wird den ganzen Winter über, bis in die Hälfte des Martii, alltäglich frische weiße Hyazinthenblumen haben. Man würde solchergestalt mit dem Auflegen der Zwiebeln aufs Wasser folgende Tage treffen müssen, im November, den 25. im December, den 2. 9. 16. 23. 30. im Januar. den 6. 13. 20. 27. im Febr. den 3. 10. 17. 24. Wollte man an jedem solchen Tage nur zwey Zwiebeln auflegen, so wären zu solcher ganzen Winterlust nur 28 Stück nöthig. Sollten blaue einfache Hyazinthen mit diesen weißen jedesmal zugleich blühen, müßten der Zwiebeln an folgenden Tagen aufs Wasser gelegt werden, im November den 17. 24. im December den 1. 8. 15. 22. 29. im Jan. den 5. 12. 19. 26. im Febr. den 2. 9. 16. Sollten auch jedesmal 2 Stück aufgelegt werden, würden für den ganzen Winter, solcher blauen Hyazinthenzwiebeln, ebenfalls 28 Stück nöthig seyn. Es muß dieses Stückgen für diejenigen

gen besonders agreable seyn, welche die Absicht eben nicht haben, die Blumen auf einen gewissen Tag zu sehen, vielmehr nur dahin trachten, sämtliche Wintertage über immer was frisches zu haben; denn sie erhalten dadurch immer eine Flor auf die andere, vom Anfange bis zum Beschluß des Winters.

§. 26.

Es ist nun ohnschwer zu begreifen, wie die Hyazinthenflor auf einen gewissen Tag sich bestimmen lasse, und wie der Tag zum Auflegen der Zwiebeln zu erfinden sey; denn wenn man weiß, daß eine weiße einfache 26. eine dunkelblaue hingegen 34 Tage, vom Auflegen auf das Wasser angerechnet, Zeit nöthig habe, ehe sie zur Flor gedeyet, so darf man ja dieses nur zur Richtschnur nehmen, und das Auflegen darnach einrichten. Wer demnach jemanden, zum Exempel, auf den ersten Weynachtstag mit einem Bouquet blauer und weißer Hyazinthen beschenken wollte, würde die Zwiebeln der blauen den 19. der weißen aber den 28. November aufs Wasser legen müssen, so würden beyde Gattungen den 23. December zu blühen anfangen, und auf den ersten Weynachtstag in der schönsten Flor stehen. Wer auf den Neuenjahrstag blaue und weiße Hyazinthen in Flor haben wollte, würde die Zwiebeln der blauen den 25. November, der weißen aber den 5. Decemb. aufs Wasser zu legen haben. Blaue Hyazinthen, so auf das Heil. 3 Königsfest blühen sollten, wären aufs Wasser zu legen den 2. December, weiße dagegen auf den 10. December. Aus diesem Exempel kann man weiter schließen, und ganz leicht finden, wie solche Blumen auf jeden Tag des Winters zu haben seyn. Man

wird sonst aus diesem Capitel noch erkennen, daß derjenige, so die Blumen zu einem Gastmahle oder andern Solennität verlangt, von dem darzu angesetzten Tage, wenigstens 5 Wochen zuvor benachrichtiget seyn müsse, damit er sich im Auflegen der Zwiebeln aufs Wasser darnach achten könne, auch ferner wahrnehmen, daß der Sonnenschein zur Reifung und Vollkommenwerdung solcher Winterblumen nicht nothwendig sey, es stellt sich letzlich auch die Richtigkeit unsers §. 1. dar, in welchem gesagt worden, daß von den Hyazinthen sich immer eine Gattung im floriren früher oder später arte, als die andere.

Das V. Capitel.

Von Vermehrung der Hyazinthen, auch was nach der Flor mit denen, so auf dem Wasser geblühet, vorzunehmen.

§. 27.

Es ist diese Wintergärtnerey eine gewaltige Verwüstung der Zwiebeln, wenn sie zumal, nach vollendeter Flor, nicht sofort vom Wasser genommen, abgetrocknet und in dem nächst darauf folgenden Frühlinge oder Sommer wieder ins Land verpflanzt werden; es haben derowegen diejenigen, so viel Jahre hintereinander anzutreiben gedenken, in allewege dahin zu trachten, wie solch Gewächs in ihrem Garten aufs stärkste zur Vermehrung gebracht werde. Hierzu nun sind nicht mehr als zwey Wege vorhanden, wovon der erste in fleißiger Aufnehmung der alten Zwiebeln, auch Abnehmung und Fortpflanzung der jungen Brut, der zweyte aber in Samm-

lung

lung und Ausstreuung des Hyazinthensaamens beste-
het; bey erstern wird folgendergestalt verfahren:
Man gräbet diejenigen Zwiebeln, welche drey Jahr
lang an einem Orte gelegen, im Monat Julio, sobald
ihr Laub um solche Zeit verwelkt ist, aus dem Lande,
und hat darbey gar wohl acht, daß von den jungen
Zwiebelchen oder kleinen Brut, welche insgemein häu-
fig an ihnen zu hangen pflegen, nichts verloren gehe;
diese nimmt man sorgfältig von den alten Zwiebeln
ab, säubert sie von allem anklebenden Erdreich, brei-
tet sie ohne Verzug auf einem Brete wohl aus, und
trägt sie an einen recht lüftigen trockenen Ort, allwo
sie die Sonne nicht treffen kann, als welche sie nur
welk und untüchtig machen würde, daselbst läßt man
sie 3 Wochen lang vollkommen trocken werden, *
nach deren Ablauf, ohne Anstand man bedacht seyn
muß, solches Zwiebelwerk wieder ins Land zu pflan-
zen, wenn sie eine Spanne oder eine Viertel Elle weit
von einander gepflanzt sind, wird die rechte Mensur
getroffen seyn. Das Land muß keinen frischen Mist
in sich haben, auch die Zwiebeln überhaupt von gar
keinem Miste berühret werden, wovon sie anfaulen
und vermodern; will man ihnen aber eine Güte thun,
kann, nachdem sie gepflanzt, ihr Land einen Zoll hoch
mit wohlverwestem Miste bedeckt werden. Das Be-
gießen haben sie niemals nöthig, wohl aber die Aus-
tilgung des Unkrauts, welches aufs fleißigste bey ih-
nen

* Es ist dieses überhaupt, von allen Zwiebelwerk das
gepflanzt werden soll, zu behalten, daß es nämlich
vollkommen trocken seyn müsse, anderergestalt es ge-
wiß verfaulen wird.

nen wegzujäten ist; nach dreyen Jahren wird man solchergestalt die allerschönsten tragbaren Zwiebeln von solcher Brut erlanget haben.

§. 28.

Die andere Art, die Hyazinthen durch Saamen zu vermehren, gehet folgendergestalt wohl von statten; wenn ihr Saame, so bald er reif, welches bey Ablauf des Monats Junii zu geschehen pflegt, alsofort abgebrochen, an einen trockenen Orte, bis in September oder October, welches die Saamzeit ist, verwahret, sodann aber in Kästen oder Töpfe, welche mit Erde aus guten Küchenlande angefüllet sind, und zwar etwas weitläuftig (weil die Zwiebelchen zwey Jahr in solchem Geschirre fortwachsen müssen) gesäet wird; nach Ablauf eines Jahres sind diese Geschirre ein halb Zoll hoch mit wohl verwestem Miste zu bedecken, welches zu dem Wachsthum der jungen Hyazinthen ungemein viel beyträgt. Den Winter über gebe man diesen Geschirren einen Ort, der lüftig und vor grimmiger Kälte gesichert ist; man lasse sie niemals allzutrocken werden, wodurch die jungen Zwiebelchen noth leiden würden, begieße sie vielmehr von Zeit zu Zeit, nach Nothdurft. Nach Ablauf zweyer Jahre werden solche Saamenzwiebeln ins Land, eine gute Spanne weit von einander verpflanzt, da sie denn im dritten und vierten Jahre tragbar seyn, und ihre Blumen aufs beste zeigen werden. Solchergestalt gelangt man zu einem Ueberfluß von Zwiebeln, daß man nicht nur für sich gnug hat, sondern auch guten Freunden damit aushelfen kann. Den 20. Junii habe ich den Hyazinthensaamen allhier zu Nordhausen viel Jahre nach einander gesammlet,

let, und recht gut gefunden; die Saamenstengel habe an solchen Tage abgeschnitten und an einen trockenen lüftigen Ort gelegt, woselbst nach wenig Tagen die Hülsen sich eröffnet, und den schwarzen Saamen, welcher seiner Structur nach einige Aehnlichkeit mit denen in den großen Rosinen befindlichen Kernen hat, selbst von sich gegeben. Wartet man mit der Saameneinsammlung, bis zum Beschluß des Monats Junii, so ist mehrentheils schon alles ausgefallen, und man muß leer abziehen.

§. 29.

Es ist die Frage allhier noch zu beantworten, ob Hyazinthen oder anderes Zwiebelwerk, so den Winter auf dem Wasser geblühet, noch zu etwas tauglich sey? worauf denn zu wissen dient, daß diejenigen Zwiebeln, welche, sobald die Flor vorbey, vom Wasser genommen und mit Laube und Wurzeln an einen trockenen Orte, da sie zugleich vor dem Froste gesichert, aufgehängt, auch in den darauf folgenden August und September Monaten, nachdem ihnen das daran inzwischen dürr gewordene Laub- und Wurzel-Werk benommen, ins Land verpflanzet werden, daselbst wieder anwachsen, und obwol wenig Blumen davon zu hoffen, die mehresten doch häufige junge Zwiebeln geben werden, welche dienen, andere tragbare Zwiebeln daraus zu erziehen; wenn sie nach zweyen Jahren ausgenommen, zertheilet, abgetrocknet, und wie obgedacht, weiter verpflanzt werden. Andere halten die Weise, daß sie ihre Zwiebeln, so auf dem Wasser floriret, ein Jahr lang und drüber trocken liegen lassen, und solche im April des darauf folgenden Jahres erst ins Land verpflanzen, welches mir nicht allerdings gefällt,

fällt, weil von dem langen liegen öfters viel verderben, wenn ihnen zumal ein unrechter Ort, der entweder allzutrocken oder feucht gewesen, gegeben worden. Hyazinthenzwiebeln, welche nach der Flor 4. 5. oder mehr Wochen auf dem Wasser annoch unterhalten, und täglich mit frischem versehen werden, pflegen zwar zu einer ungewöhnlichen Größe zu erwachsen, wie ich denn einige gehabt, deren Laub und Stengel einer Ellen lang worden ist; man siehet, daß sie sodann eine beträchtliche Quantität Wassers alltäglich verzehren, sie entkräften sich aber auch eben dadurch und dienen nicht, wie die vorgedachten, gleich nach der Flor vom Wasser genommenen, zur Vermehrung.

Das VI. Capitel.

Wie Tazzetten, Jonquillen und Tulipanen im Winter zur Flor zu bringen.

§. 30.

Tazzetten, das angenehme, mit dem penetrantesten Geruch begabte Geschlecht kleiner Narzissen, habe so wenig als Jonquillen und Tulipanen allhier zu beschreiben nöthig, je bekannter sie überall sind, werde dennoch nur so viel von ihnen beybringen, als meinen Absichten gemäß zu seyn erachte. Es haben aber die Tazzetten und Jonquillen zu ihrem eigentlichen Vaterlande Italien, von wannen sie uns durch Weinhändler und andere Kaufleute häufig zugeführet werden, auch zu Frankfurt am Mayn, Leipzig und andern Orten, um ein leichten Preis, zu Meßzeiten und außer selbigen, zu bekommen sind. Sie lassen sich auch in Deutschland anbauen, jedoch nicht überall

überall mit solchem Succeß als in Italien, und kommen hier überhaupt besser in Geschirren als im freyen Lande fort. Wer diese sowol als die Tulipanen zur Winterszeit auf dem Wasser im Flor sehen will, darf nicht meynen, als hätten sie einer besondern von den Hyazinthen vorbeschriebenermaßen unterschiedenen und abweichenden Wartung nöthig; es ist hier einerley Art des Verfahrens, was von Hyazinthen gesagt worden, sey auch von den drey Gattungen dieses Capitels gesagt. Wer sich also zur Zeit der natürlichen Flor in seinen Garten verfügt, einige erwählt, diese auszeichnet, nachdem das Laub an selbigen verwelkt, solche ausgräbt, abtrocknet, zur Verwahrung in trockenen Sand legt, nachhero zur Herbst- oder Winters-Zeit in der warmen Stube aufs Wasser bringet, allhier sie unserm Cap. 3. gemäß tractiret, der wird zwar gewiß dadurch zu Blumen gelangen; ein mehreres aber hat der zu beobachten, der solche Blumen auf einen gewissen Tag haben will, dieser hat sich mit gewissen Sorten bekannt zu machen, und ihnen abzumerken, wie viel Tage von dem Auflegen aufs Wasser bis zur Flor sie nöthig haben; diese Gattungen muß er sodann in seinem Garten zur Vermehrung zu bringen trachten, um bedürfenden Falls zu ihnen greifen zu können; denn von verschriebenen Zwiebeln hat man sich zwar mehrentheils schöne Blumen, jedoch auf keinen gewissen Tag zu versprechen, weil man ihre Art nicht kennet. Mir sind von Tazzetten allein 43. von Jonquillen aber 9 Gattungen bekannt, und man irret sich, so man gedenkt, daß es keine mehrere gebe. Die Sorten der Tulipanen sind unendlich, und kommen durch Saamenausstreuen alljährlich neue darzu.

Allhier

Allhier ist auch noch Anmerkens-würdig, wie das mehreste Zwiebelgewächs, besonders aber alle Tulipanensorten, Hyazinthen, Jonquillen, Tazzetten, zur Winterszeit auch aus der Erde zur schönsten Flor sich bringen lassen. Es wird nämlich dergleichen Zwiebelwerk zu Anfange des Monats Julii, auch noch in der Mitte dieses Monats aus dem Lande genommen, von aller Erde und kleinen Brut gesäubert und an einen lüftigen Ort getragen, daselbst wohl abzutrocknen; wenn nun dieses nach einigen Wochen und Ablauf des halben Augustmonats geschehen, erfüllet man Nelkentöpfgens mit Erde aus gutem fruchtbaren Küchenlande, welche jedoch keinen frischen Mist in sich haben darf, und legt in solche, am Tage Bartholomäi, solche Zwiebeln. Ich erwähle darzu gerne die größten, so zu haben, lege auch in jeden Topf nicht mehr als eine, begieße sie alsofort nach geschehenem Einlegen, und so oft es hernach nöthig, bringe sie in der Hälfte des Octobers, auch wohl erst im November in die warme Stube, allwo sie eine Stelle im Fenster erhalten, und bekomme deren Flor in dem darauf folgenden Winter zu sehen. Ein Unterschied zwischen diesem Erd- und jenem Wasser-Blumen-Bau findet sich darinnen, daß die Erdblumen, wenn der Töpfe zu viel in eine Stube gebracht werden, solche gerne dunstig machen, welches bey den Wasserblumen nicht geschiehet. Ferner, daß sich mehr Wasser- als Erd-Blumen in einer Stube hervorbringen lassen; denn an dem Orte, welchen vier mit Erdblumen versehene Geschirre einnehmen, finden Wasser-Geschirre Platz, welche wohl zwey Dutzend Wasserblumen geben, weßwegen der Wasserblumenbau den

Vorzug

Vorzug behält. Wer sich die Mühe machen und anmerken will, wie viel Zeit eine dergleichen Zwiebel in der Erde, bis zur Reifung oder Vollkommenwerdung der Blume nöthig habe, der kann endlich es eben dahin bringen, daß ihm solche Blumen auf gewisse und verlangte Tage floriren müssen; die Natur pflegt in ihren Wirkungen keine Bewegung zu machen, oder sich zu irren, sondern bleibt unbeweglich, die Wirkungen, die sie einmal zeigt, werden sich gewiß wieder finden, wenn zu einer andern Zeit eben die wirkenden Ursachen vorhanden sind. Es wird derowegen derjenige, der eben die Art Zwiebeln, und solche von gleicher Größe, eben die Stube, gleiches Einheitzen, gleiches Wasser zum Begießen, gleiche Zeit zum Pflanzen und Einbringen in die Stube nimmt und beobachtet, als er ehedessen gethan, auch zu gleicher Zeit seine Zwiebeln in Flor sehen, als solches ehedem geschehen.

Das VII. Capitel.

Von der Nelkenerziehung, Vermehrung, Auswinterung, Winterflor, auch wie die Blätterregister von ihnen verfertigt werden.

§. 31.

Die Nelken, französisch Oeillets, lateinisch Cariophylli hortenses, begreifen unter diesem Generalnamen gar vielerley Gattungen, wie man denn in den Gärtens bauen siehet: Genueser Nelken, Carthäuser Nelken, Feder- oder Busch-Nelken, Grasblumen, oder die eigentlich sogenannten

Gartennelken, welche man Cariophyllos hortenses, in sensu proprio, nennen möchte, und letztlich werden, wiewol sehr improprie mit dem Nelkennamen belegt, die einfachen und gefüllten gelben Violen und Lackviolen, welche die Franzosen Giroflées jaûnes, die Lateiner aber Leucojum luteum nennen, sowol als das sogenannte flos africanus major & minor, wie denn die erstern gelbe Nelken, letztere aber Indianische Nelken von einigen benennet werden.

§. 32.

Allhier ist nur von derjenigen Nelkengattung die Rede, welche ich vorhin Grasblumen, eigentlich sogenannte Gartennelken, Cariophyllos hortenses, in sensu proprio, genennt habe; Grasblumen werden sie genennet, wegen derjenigen Aehnlichkeit, welche sich zwischen der Structur ihrer Blätter und den Blättern eines fetten Grases findet, wiewol das Gras oder Laub der Nelken doch allezeit viel dicker und stärker, auch von Farbe heller ist, und beynahe auf blaulichgrün ziehet. Aus den Sprossen dieser Pflanze erwachsen harte, etwas lange Stengel, welche mit Knoten in gehöriger Weite versehen sind, also daß in einer Weite, von ohngefähr drey Daumenbreiten, allezeit ein Knote befindlich ist, ein Stengel auch insgemein 7 dergleichen Knoten hat, diese Stengel geben zu seiner Zeit die Blumen und den Saamen. * Von den

* Allhier zu Nordhausen nimmt die Flor der Grasblumen auf Jacobi ihren Anfang, und präsentirt sich in voller Schönheit den 1. August. Wer demnach einen Auswärtigen zur Nelkenflor anhero invitiren wollte, welches bey Blumenliebhabern eben nicht fremde, der müßte auf den 1. Aug. denselben zu erscheinen bitten.

den Genueser Feder, und Carthäuser Nelken unterscheiden sie sich, und werden hauptsächlich känntlich an der Zeit der Flor; denn da diese ordentlicher Weise im Monat Junio schon blühen, so thun solches dagegen die Grasblumen im Monat Julio, und machen den Anfang, nachdem die Hälfte solchen Monats vorüber ist. Die Flor der Grasblumen ist eine Pracht der Lustgärten, ihre Farben und deren verschiedene Mischung aber beynahe unendlich; ich kenne einen gewissen Domherrn, welcher 800 Gattungen in etwas mehr als 200 Geschirren unterhielt.

§. 33.

Der Anbau und die Vermehrung unserer Grasblumen hat verschiedene Wege; denn da einige, durch weitläuftigen und kostbaren Briefwechsel, besondere und rare Gattungen zu erlangen trachten, so glauben andere, sie kämen eben so weit, wenn sie Saamen ausstreueten, und die dadurch erhaltenen neuen Gattungen fortbaueten; die bereits vorräthigen Sorten sucht man zu vermehren durch das sogenannte Ablegen, durch Oeilletons, und durch das oculiren, was von jeder Art zu halten, wird folgen. Durch Briefwechsel kann man zu Nelken gelangen, von Orten, welche über 100 Meilen von uns entfernt sind; wenn derjenige, welcher sie schickt, nur das Einpacken der Pflanzen in frischen Moos wohl verstehet, und appliciret, wiewol auch nicht zu läugnen, daß hierbey öfters die abscheulichsten Betrügereyen ausgeübt werden, sowol von den Personen, welche sie schicken, als auch nicht selten, von betrüglichen oder nachläßigen Postbedienten, weßwegen diese Art zu Nelken zu gelangen, welche ohnedem sehr kostbar, lieber zu ver-

meiden; wer aber dennoch Nelken verschreiben will, der thue solches lieber im Frühjahre, im Monat April, als zur Herbstzeit, lasse sie auch lieber, falls der Ort nicht allzuweit entlegen, durch expresse Boten holen, als auf der Post sich schicken; einen solchen Boten kann man unterrichten, wie er sich mit den Nelken verhalten soll, welches bey der Post nicht angehet; hier werden sie öfters beym Umpacken in warme Stuben getragen, dem Ofen zu sehr genähert, und dadurch oder auf andere Weise verderbt, sie bleiben auch wol einen Posttag auf einer Station einmal liegen, und was dergleichen Besorglichkeiten mehr seyn.

§. 34.

Durch Saamen gelanget man desto gewisser zu schönen neuen und raren Sorten; wer darinnen glücklich seyn will, der merke sich folgende Regeln und Anmerkungen, welche oft wiederholte Versuche bey mir bewähret haben.

1) Von einfachen Nelken bekommt man viel, von gefüllten dagegen wenig Saamen; ich habe von 100 Stöcken der letztern, sonderlich von denen, so in Geschirren gebauet worden, manches Jahr nicht ein halb Quentgen bekommen, es ist aber solcher von der besten Beschaffenheit gewesen.

2) Nelken, so man aus Saamen gezogen, geben in dem Jahr, da sie zum erstenmal blühen, allezeit mehr Saamen, als diejenigen, so man durchs Ablegen hat; ein Stock der erstern, giebt öfters mehr als 50 der letztern. Wem derowegen daran gelegen ist, vielen Nelkensaamen zu zeugen, wird sich der erstern befleißigen.

3) Der von einfachen Blumen gesammlete Saame

giebt

giebt auch fast lauter einfache Gattungen wieder, wo hingegen

4) der von gefüllten Blumen viel und bisweilen fast lauter gefüllte Gattungen giebt, weßwegen zur Aussaat jener zu vermeiden, und dieser zu erwählen ist.

5) Die Farben, so ein Saamenstock gehabt, werden sich in den daher entstandenen Pflanzen allezeit wieder finden, habt ihr also

6) z. E. Saamen von einer Bizardnelke, welche dreyerley roth und weis gehabt, ausgestreuet, so erhaltet ihr mehrentheils eben die Bizard, mit gleichen Zeichnungen und Farben einigemal wieder; ihr bekommt ferner aus eben den Saamen einfarbige, von den Farben, so euer Saamenstock gehabt; an Piccotten und Dubletten wird es auch nicht, so wenig, als an einigen auf andere Art gezeichneten Bizard Sorten fehlen; jedoch trefft ihr niemals andere Farben in allen euren Saamennelken an, als diejenigen, so am Saamenstocke oder doch an derjenigen Nelke gewesen, von welcher der Saamenstock entstanden; denn dieses ist

7) besonders merkwürdig, daß der Nelkensaame sich öfters ins Großväterliche Geschlecht zurück zu arten pflege. Vor einigen Jahren säete ich den Saamen einer dunkelrothen gefüllten Nelke, welche aus dem Saamen einer gelben Bizard entstanden war; aus dieser dunkelrothen Nelke Saamen erhielt ich andere dunkelrothe, gelb und roth piccottirte, einige ungemein schöne gelbe Bizards, sowol als verschiedene ganz weiße, welches alles Farben des

Großvaters, meiner neuen Saamennelken waren. Es ergiebt sich demnach

8) daß, wer Saamen von Famäsen Nelken ausstreue, gleiche und neue Famäsen erhalte; wer Saamen von grauen oder gelben Nelken säet, zu neuen grauen und gelben gelange; wer dagegen aus grauer Nelken Saamen gelbe, oder aus gelben graue Gattungen zu erlangen trachtet, in seiner Hoffnung sich betrüge; auch wird man

9) wahrnehmen, daß, so da bekannt, woher der Nelkensaame rühre, bey dessen Ansehung man zum voraus wissen könne, was für Farben daraus künftig zu erwarten seyn, obgleich die verschiedene Zeichnung der Blumen zum voraus unbekannt bleibt.

10) Nicht jede Nelkenblume giebt Saamen, es findet sich an manchen, zumal im Geschirr stehenden Nelkenstöcken öfters kaum eine, welche solches thut, weßwegen diejenigen, denen am Nelkensaamen viel gelegen ist, in Abschneidung der Blumen vorsichtig seyn sollen, damit sie solche nicht treffen, welche den Saamen haben.

11) Einige wollen an einer blühenden Nelke, durch Anfühlen, erfahren können, ob sie Saamen habe oder nicht, zu welchem Ende sie die Blumenhülse angreifen, und durch ein sanftes Drucken zu erforschen suchen, ob das darinn befindliche Knöpfgen dick sey, wo sie nun die stärksten Knöpfgen an solchen Stöcken fühlen, da sagen sie: hier ist der Saame; den Erfahrnen pflegt diese Untersuchung auch nicht leicht fehl zu schlagen.

12) Der Nelkensaame muß nicht allezeit an den Haupt-

Hauptblumen gesucht werden, er findet sich auch öfters an den Nebenblümchen.

13) Fällt in der Nelkenflor häufiges Regenwetter ein, muß man suchen zu verhindern, daß die Nelken, welche Saamen geben sollen, davon nicht getroffen werden, indem die Saamenknöpfgen, wenn sie zumal von einer Orelle unten etwa angebissen werden, durch die Nässe leicht ausfaulen und verderben; man trägt derowegen die im Geschirr stehenden unter eine Bedeckung, den im Lande blühenden aber giebt man ein Verdeck.

14) Der Ohrwurm, sonst auch die Orelle genannt, ist den blühenden Nelken nicht nur darinn schädlich, daß er in ihre Hülsen kriecht, und die Blätterchen der Blume unten abbeißt; öfters habe ich ihn auch über den Saamenknöpfgens erhascht, und gefunden, daß er solche zugleich verderbt; dieses zu verhindern, ist ein gewisses Mittel, wenn man lockere Baumwolle etwa ein oder zwey Daumen breit um die Nelkenstengel herum windet; denn über diese ist es ihm nicht möglich, wegzukriechen, da die lockere Baumwolle verursacht, daß er sich darinn verwirrt; wird aber dergleichen Baumwolle vom Regen auch nur einmal naß, so verlieret sie ihr lockeres, wird hart und veste, und der Ohrwurm kann glücklich drüber hin und her spatziren. Es ist derowegen nöthig, daß der Nelkenstock, dem man auf die Art zu Hülfe kommen will, außer dem Regen stehe.

15) Wer vielerley Schönheiten aus einer Nelkensaat erndten will, der muß den Saamen, welchen er ausstreuet, nicht von einer, sondern von vielen,

den Farben nach unterschiedenen, schönen gefüllten Nelken gesammlet haben, es darf von jeder nur etwas dabey seyn. Denn Saame von einer Nelke giebt insgemein nur einerley Veränderung, wohingegen vielerley Nelkensaame auch viel Veränderungen oder neue Sorten giebt.

16) Allen Saamen der Nelken auszustreuen, ist öfters weder möglich noch rathsam; ich habe bisweilen von einem einzigen, zumal im Lande stehenden, Saamen-Nelken-Stocke, in dem Jahre, da er zum erstenmal geblühet hat, so viel Saamen erhalten, daß ich mit den daher entstandenen Pflanzen einen halben Acker und mehr hätte bestecken wollen.

17) Der Nelkensaame wird reif in der Mitte des Septembermonats,* man merket, daß er reif sey, wenn die Hülse, in welcher er verborgen liegt, sich zu eröffnen beginnt; Nelken, so zur Zeit der Flor aus der Sonne gesetzt werden, geben ihren Saamen einige Tage später als diejenigen, so die Sonne immer voll genossen haben.

18) Wohlzeitiger Nelkensaame bleibt nach einer allgemei-

* Allhier zu Nordhausen habe ich den Nelkensaamen viele Jahre hinter einander den 18. September gesammlet, und allezeit gut gefunden; die Saamenstengel habe an solchen Tage fein lang abgeschnitten, und zum Abtrocknen an einen lüftigen Ort getragen, auch nach ohngefähr 3 Wochen die Saamenhülsen von den Stengeln abgesondert, und jede Gattung besonders verwahret; den Saamen mache ich nicht eher aus den Hülsen, bis ich ihn säen will, weil ich glaube, es diene solches zu seiner bessern Erhaltung.

gemeinen Meynung, 3 Jahr lang gut, es kommt aber viel auf den Ort an, wo er verwahret wird. Wer ihn in einer geheitzten Stube, ohnweit des Ofens, wo er von dessen Wärme ausgedörrt werden kann, aufbehalten will, der wird ihn kaum 2 Jahr erhalten, wo hingegen ein anderer, der ihn an einen temperirten, mehr kalt als warmen Orte, als etwan in einer lüftigen Kammer verwahret, wohl 4 Jahr lang zum Gebrauch tüchtig erhält.

19) Es sind die Grasblumen eines derer Gewächse, welche in einem Jahre gesäet, und in dem darauf folgenden erst die Blumen geben wollen; wer z. E. im Frühjahr dieses 1749. Jahres gesäet, dessen Pflanzen blühen nicht eher, als zu Ausgang des Julii 1750.

20) Vor gekauften Nelkensaamen ist jeder zu warnen, wegen des vielen Betruges; wer was schönes aus einer Nelkensaat erhalten will, der ziehe selbst Saamen aus guten gefüllten Sorten.

21) Frischer Nelkensaame ist alten deßwegen vorzuziehen, weil er schönere Pflanzen giebt.

22) Bey Aufkeimung des Nelkensaamens nimmt man wahr, daß einige Pflänzgens mit zwey, andere mit drey Blättern hervor keimen; hier glauben einige, die erstern wären einfache, letztere aber gefüllte, ja sie jäten in solcher Meynung die zweyblätterichten gar hinweg; sie irren sich aber, es stecken unter der einen Gattung sowol als der andern die schönsten gefüllten, welches ich, nach gehabten Versuchen, versichere.

Den in der Gärtnerey Unerfahrnen muß ich hier noch den richtigen Gebrauch des Nelkensaamens oder

die Art und Weise bekannt machen, wie junge Nelken daraus erzogen werden, und zwar so, wie ich sie selbst vielmals glücklich ausgeübt habe: Der April ist der Monat, in welchem ich solchen Saamen säe, ich erwähle dazu den Tag, an welchem der volle Mond eintritt; ich bringe den Saamen entweder in Geschirre von Kästen und Nelkentöpfen, oder ins freye Land, welches beydes gleich gut ist, wenn nur die Geschirre mit fruchtbarer guter Erde erfüllt, oder das Land, welches ein Fleckgen im Küchengarten seyn kann, mit kurzem verfaulten Mist fein scharf gedünget ist; die Erde, worein der Saamen kommt, wird am Tage der Ansäung fein durcharbeitet und locker gemacht, der Saamen darf nicht zu dick gestreuet werden, wenn er so aufkeimet, daß jedes Pläzgen ohngefähr ein halben Zoll weit von dem andern abstehet, so ist er recht gesäet worden; hat man nicht viel, und will sich die Mühe machen, die Körner Stück vor Stück, ein Zoll weit von einander zu legen, so fährt man dabey nicht übel; die Pflanzen wachsen desto lustiger und werden eher vollkommen; den angesäeten Saamen bedeckt man kleinen Fingers dick, entweder mit guter Erde oder mit wohlverwestem Miste, letzteres habe ich besser gefunden als das erstere. Das Begießen ist hierauf nicht zu vergessen, und so oft zu wiederholen, als die Erde obenher trocken werden will; so lange der April währet, muß solches Begießen allezeit im Mittage verrichtet werden, damit die Erde vor Abends wieder etwas abtrocknen könne, welches wegen der im April annoch zu besorgenden Nachtfröstgen und Reifen inacht zu nehmen; denn dergleichen Fröstgen schaden dem Gewächs, welches in nasser Erde stehet, allezeit

zeit eher, als demjenigen, so in trockener Erde ist; das Bedecken solcher Nelkensaat, zur Nachtzeit, mit Stroh oder andern Sachen, ist niemals nöthig, weil der Saame von ziemlicher Dauer ist. Will jemand seinen jungen Nelken einen recht freudigen Wachsthum verschaffen, so begieße er sie, einen Tag um den andern, einmal mit Rinderblut, unter welches eben so viel Wasser gemischt worden, und das anderemal mit Wasser, in welchem Schafmist geweicht hat, merke aber dabey, daß nach jedesmaligem solchen Begießen, sobald das Blut oder Mistwasser in die Erde sich eingezogen, ein nochmaliges Begießen, mit reinem Wasser, gleich darauf erfolgen müsse, damit die Pflanzen von dem Blut sowol als Mist rein wieder abgespület, als auch verschafft werde, daß beydes in die Erde desto besser sich einziehe; es ist auch sonst zu besorgen, daß Hunde, wenn sie von ohngefähr in den Garten kämen, bey vermerktem Blut, auf dergleichen Beetgen scharren, und die Nelkensaat verderben möchten. Will man sich die Mühe machen, alle 8 Tage etwas pulverisirten Taubenmist über die Nelkensaat, kurz vor dem Begießen, zu streuen, so wird die Schönheit der Pflanzen auch dadurch vergrößert werden. Dieser Taubenmist ist jedennoch sehr sparsam und dünne aufzustreuen, weil die Erfahrung lehret, daß so er auch nur ein wenig zu dick aufgestreuet werde, in eine veste Rinde sich verwandele, unter welcher die Saamen vermodern. Im Monat Junio haben diese Pflanzen die Größe sodann schon erreicht, um fortgesteckt werden zu können, sobald nun ein Regen in solchen sich einstellet, verrichte ich das Verpflanzen alsofort, und kehre mich weder an ein Zeichen des Calenders

lenders noch den Mond, es mag dieser im Abnehmen oder Zunehmen begriffen seyn; es wird eine Pflanze einen Schuh weit von der andern gesteckt, ist das Beet, worauf die Pflanzen gebracht werden, im Herbste vorigen Jahres fein scharf gedünget worden, bekommt solches den Grasblumen ungemein wohl, das Begießen wird gleich beym Verpflanzen, und hernach, so oft es die Noth zu erfordern scheinet, verrichtet. Dergleichen junge Saamennelken bleiben den Winter über im Lande, und zwar unverdeckt stehen, und darf man der Sorge nicht haben, daß eine davon erfrieren werde, wie sich solches weiter unten §. 41. näher zeigen wird. In dem darauf folgenden Jahre, um Jacobi oder zu Ausgange des Julii, werden diese Saamennelken blühen, da denn, so bald was schönes darunter vermerkt wird, solches fein mit voller Erde ausgehoben und in einen Topf gepflanzet werden muß, auch, falls sich zu Ablegern taugliche Sprossen daran finden, solche einzulegen sind, damit sie nach 6 Wochen, im September, zur Auswinterung ins Land verpflanzt werden können. Ließe man einen Saamennelkenstock, nachdem er einmal getragen, den Winter nochmals im Lande, würde er ohnfehlbar drauf gehen; zum wenigsten sind es rare Exempel, wenn zu Zeiten etwa einmal etwas gut bleibt, wovon der obgedachte §. 41. weiter Nachricht geben soll. Zum Ausheben der Saamennelken aus dem Lande, sind die blechernen, mit Charnieren versehenen Blumenbohrer, die sich durch Vorsteckung oder Herausziehung eines starken Drahts verschließen und eröffnen lassen, ungemein bequem, weil sich mittelst selbiger alle an der Wurzel befindliche Erde mit in den

Topf

Topf bringen läßt, und solchergestalt der blühende Nelkenstock das Versetzen wenig oder gar nicht fühlet, auch nur etwan ein paar Tage in Schatten gesetzt zu werden nöthig hat. Dergleichen frische Saamennelken sind sehr luxurirende oder viel Blumen gebende Gewächse. Wenn die erste Flor herunter ist, treiben ihrer viele noch Stengel zu Blumen im Herbste nach, wenn sie zumal in guten Lande stehen; weil nun solche nachspindelnde dienen, im Winter Blumen davon zu haben, so durchstöre ich in der Mitte des Septembers meine Saamennelkenbeete, um dergleichen nachtreibende zu finden, thue selbiges auch noch im October, und wo ich was antreffe, wird solches fein behutsam, damit hinlängliche Erde an den Wurzeln bleibe, aus dem Lande genommen und in Geschirre verpflanzt, in der Mitte des Octobers zur Auswinterung in Gebäude geschafft und die Flor zu seiner Zeit erwartet, welches der §. 49. näher zu erkennen geben wird. Es verschaffen uns demnach dergleichen Saamennelken den Sommer, Herbst und Winter über das herrlichste Vergnügen, da man ihrer Blumen von Jacobi an bis in den Winter des nächstfolgenden Jahres theilhaftig ist, welches andere durch abgelegte Sprossen erzeugte Nelken niemals vermögen; es ist auch dieser langen Flor wegen sowol als wegen der neuen, trefflich raren und schönen Gattungen, so sich unter selbigen oftmals in nicht geringer Anzahl finden, einem jeden Blumenfreunde zu rathen, sich der Sammlung und Ausstreuung des Nelkensaamens äußerst zu befleißigen.

§. 35.

Wenn man durch Saamenausstreuen, wie vorgemeldet,

meldet, nach neuen raren und schönen Grasblumen trachtet und solche auch erhält, so ist dagegen das Ablegen diejenige Gartenarbeit, durch welche man eine bereits vorhandene Nelkensorte aufs leichteste, schönste und geschwindeste vermehren kann; man suchet demnach nichts neues dadurch zu erhalten, sondern nur die Fortpflanzung oder Vermehrung, es wird aber folgendermaßen verrichtet: Sobald der 15 Junii erschienen, zu welcher Zeit sich an den Nelken schon wahrnehmen läßt, welche Sprossen spindeln, das ist, einen Stengel treiben, und Blumen geben wollen, werden zum Ablegen diejenigen Sprossen ausgesucht, die nicht spindeln werden, als welche die dauerhaftesten und schönsten Pflanzen geben, diese entledigt man der untersten Blätter, und ersiehet sich daran zwey grüne Knoten, in welche der Einschnitt geschiehet; mit einem scharfen Federmesserchen wird in dem untersten solcher Knoten eingesetzt, und der Schnitt nicht weiter, als bis in den nächst darauf folgenden fortgeführet: ist der Schnitt so gerathen, daß das Messerchen mitten in der Sprosse geblieben, also der Stengel zu beyden Seiten gleich getheilet worden, so ist er unverbesserlich; der eingeschnittenen Sprosse wird sodann ihr Laub oder Gras obenher ein wenig verstutzt, das Erdreich um selbige aufgelockert, und sie mit dem Schnitt darein gesenkt; bey solchen Einlegen siehet man dahin, daß der Schnitt fein offen bleibe, und Erde darzwischen zu liegen komme, andevergestalt alles vergeblich seyn, und keine Wurzeln an der Sprosse entstehen, der Schnitt vielmehr wieder zusammen wachsen würde. Damit auch die eingelegte Sprosse die Lage, so ihr einmal gegeben worden, erhalte,

erhalte, wird sie mit einem kleinen aus Birken- oder andern zarten Reis-Holze verfertigten Häckgen vest gemacht. Die solchergestalt eingelegten Sprossen schlagen gar bald Wurzeln, zu welchen ihnen der alte oder Mutterstock, von dem sie nicht abgelöset werden dürfen, häufigen Saft darreichet. Man merke sich sonst wegen dieses Ablegens nachfolgendes:

1) Ableger, so an Nelken, welche in Geschirr stehen, gemacht werden, wurzeln allezeit stärker, geschwinder, als die im Lande gemachten, welches der Wärme, so in Geschirren allezeit größer als im Lande ist, lediglich beyzumessen. Wer derowegen

2) unter Saamennelken im Julio oder Augusto im Lande was schönes findet, und Ableger davon verlanget, dem ist zu rathen, daß er solchen Stock fein zeitig, mittelst eines Blumenbohrers aus dem Lande nehme, in Töpfe oder andern Geschirre verpflanze, und das Ablegen daselbst verrichte.

3) Ableger, so in Geschirren gemacht worden, erlangen in 6 Wochen vollkommene Wurzeln; wenn ich den 15. Junii Ableger gemacht, so habe solche in den ersten Tagen des Monats Augusti, zur Zeit der Flor, aufs schönste bewurzelt gefunden.

4) Ich kenne einige Nelkenliebhaber, welche keinen Ableger eher in die Erde legen, sie haben denn zuvor in den Einschnitt desselbigen ein Hafer- oder Gersten-Körnichen gesteckt, in der Meynung, daß solches Körnichen von seinen Wurzeln dem Ableger was mittheilen, und solcher dadurch desto besser gerathen werde. Daß nun solches ungereimt und ungegründet, kann ich, der ich viel hundert Ableger von Zeit zu Zeit gemacht, welche mir alle ohne

Ein-

Einsteckung des Körnichens gerathen sind, versichern. Es sind dergleichen Körner den Nelkensenkern noch eher hinderlich als zuträglich, da sie verschiedenes zum Triebe der Nelkenpflanze nöthiges, wegzehren.

5) Das Nelkenablegen ist an den Monat Junium eben nicht gebunden, es kann solches vielmehr im Julio und Augusto annoch verrichtet werden, jedoch müssen die zuletzt gemachten den Winter über an den alten Stöcken bleiben, die im Junio gemachten haben freylich einen Vorzug vor allen übrigen.

6) Den sowol im Lande als Geschirren gemachten Ablegern bekommt es überaus wohl, wenn sie mit Begießen gut gewartet werden; wenn die Erde bey ihnen obenher immer etwas Feuchtigkeit hat, so ist genung begossen; in sehr heißer Witterung habe ich bisweilen, zumal bey Nelken, welche in der vollen Sonne gestanden, mich genöthigt gesehen, des Tages zweymal zu begießen, des Morgens nämlich und des Abends.

7) Es ist zu rathen, die Geschirre, in welchen Nelkenableger gemacht worden, an solche Oerter zu stellen, wo sie, so viel möglich, den ganzen Tag über die Sonne genießen können; denn der Sonnen Wärme und hinlängliche Befeuchtung trägt das meiste zu geschwinder Anwurzelung der Ableger bey.

8) Nelkenableger werden sonst auch nur insgemein Ableger, Senker, Nelkensenker u. s. w. genennt.

§. 36.

Durch abgerissene Sprossen, welche die Franzosen Oeilletons nennen, suchen ferner andere ihre Nelken zu

zu vermehren, und verfahren damit folgendergestalt: Gleich im Anfang des Maymonats, oder auch schon zu Ausgang des Aprils, suchen sie an ihren Nelkenstöcken diejenigen Sprossen aus, welche nicht die stärksten sind, und keine Nebensprößgen angesetzt haben, diese schneiden sie von ihren Stöcken dergestalt ab, daß zwey oder auch wol drey Knoten daran bleiben; am Stengel oder bey den Knotens saubern sie selbige von allen dürren und frischen Blättern, verstutzen ihr Gras obenher ein wenig, setzen hierauf mit einem Messerchen in den untersten Knoten, und machen einen Schnitt bis in den nächst darauf folgenden. Die also zugerichteten Sprossen lassen sie sodann an einen lüftigen Orte etwas welk werden, und werfen sie, nachdem dieses geschehen, in frisches Regen- oder anderes Wasser, damit sie in solchen sich wieder erholen, und frisch werden mögen. Die erfrischten Pflanzen setzen sie sodann ohne Anstand in Nelkentöpfe, so mit tauglicher Erde gefüllet sind, begießen sie und stellen sie in Schatten, jedoch an einen freyen Ort, wo sie den Morgenthau haben können, hier werden sie, so oft das Erdreich obenher trocken zu werden scheinet, begossen, vom Unkraut gereiniget, und ihr Trieb erwartet, welches öfters etwas langweilig zugehet. Aus dem Schatten dürfen sie nicht eher gebracht und der vollen Sonne blosgestellt werden, bis einiger Wachsthum sich daran vermerken läßt. Fallen lang anhaltende Regens ein, stellt man sie inzwischen unter Dach, weil sonst zu besorgen, daß überflüßige Nässe eine Fäulnis oder Rost verursachen möchte. Es lassen sich auch im Monat Junio und Julio noch Sprossen auf solche Art einlegen; vermerket man aber an diesen,

daß sie im September noch nicht getrieben haben, und also ohne Wurzeln seyn sollten, so ist nöthig, daß ein frisches Mistbeet verfertiget, die Töpfe mit diesen Sprößgen darein gesetzt, oben aber mit gläsernen Glocken verdeckt werden. Die Wärme des Mistbeets sowol als die von der Sonne, welche sich unter der Glocke sammlet, wird solchen Sprossen zum Wurzelschlagen gar sehr beförderlich seyn. Man kann in in einem gewöhnlichen Nelkentopf 4 bis 6 Sprossen pflanzen. Es ist dieses gewiß die aller-müh-langsam- und schlechteste Art der Nelkenvermehrung, auch nicht eher zu ergreifen, bis das Ablegen gar nicht statt haben kann. Wenn man durch Ablegen einer Sprosse binnen 6 Wochen genugsame Wurzeln verschafft, so muß man bey dieser Art wol ein halbes Jahr und länger bisweilen warten, ehe sie so weit gedeyet, und wird doch öfters in seiner Hoffnung betrogen. Wer von guten Freunden mit abgerissenen Sprossen beschenkt wird, oder gelanget auf andere Weise zu dergleichen, der kann sie nicht anders nutzen; siehet sich derowegen genöthiget, um ihnen Wurzeln zu verschaffen, diesen mühsamen und langwierigen Weg zu erwählen. Es ist auch niemanden zu rathen, durch oculiren, auf Vermehrung seiner Nelken zu denken, weil solches nicht nur oft fehl schlägt, sondern auch, wenn es aufs beste gerathen ist, dennoch keine recht vollkommene und tüchtige Stöcke giebt. Dieses wären demnach die Wege, wie man sowol zu neuen Nelken gelangt, als auch bereits vorhandene vermehret. Es ist nöthig, noch von einigen hieher gehörigen Materien zu reden, und zwar zuvörderst

§. 37.

§. 37.

Von den Eigenschaften schöner Nelken. Eine Nelke, welche eine lange Blumenhülse hat, und aus selbiger ohne platzen viel Blätter von sich treibt, diese auch fein ordentlich rangirt, wird für schön gehalten. Gegenwärtig siehet man unter andern in den Gärtens zwey Dublettnelken, so diese Eigenschaft haben, bauen, wovon die eine Salomo, die andere Rosa nobilis genennet wird.

Das Platzen der Blumenhülse ist nicht allezeit ein Fehler der Nelke, wenn sich nur dem ohngeachtet die Blätter der Blume fein ordentlich rangiren.

Je mehrere Farben eine Nelke hat, desto höher wird sie geachtet; ist nun dabey ein Blat wie das andere gezeichnet, vermehret solches die Schönheit.

Wenn das Weiße einer Nelke recht rein ist, also, daß es nicht auf Bleyweisfarbe oder etwas röthliches ziehet, wird solche auch deswegen ästimiret.

Eine Nelke, welche die Größe einer Centfolienrose, und dabey die übrigen guten Eigenschaften hat, wird für einen Ausbund gehalten.

Von schönen Nelken sind die raren zu unterscheiden, welche öfters ganz unansehnlich sind, und gar nichts schönes an sich haben, dem ohngeachtet aber theurer bezahlt und höher geachtet werden, als viele der schönen, blos deswegen, weil sich etwa eine neue rare Farbe oder Zeichnung * an ihnen findet, oder sie

* Zeichnung einer Nelke, nennet man die Lage der Farben auf der Blume, und sagt, die Nelke ist schön gezeichnet, wenn solche Farben den Augen sich angenehm darstellen.

auch noch nicht in jedermanns Händen sind. Anjetzo werden hauptsächlich dahin gerechnet diejenigen, welche entweder ganz gelb oder ganz aschgrau sind, oder doch unter andern Farben etwas von den gedachten beyden haben. Es hat dieses gleiche Beschaffenheit, als mit den Tüchern, Cattunen und andern Zeugen; diese werden öfters nur deswegen, bey aller ihrer Schönheit, verachtet, und von vornehmen Personen nicht mehr getragen, weil ihre Farbe oder Muster zu gemein worden, und von vielen Personen geringern Standes getragen wird. Die neuen Farben und Muster sind öfters die abgeschmacktesten, sie reichen den schönen außer Mode gekommenen nicht das Wasser, müssen aber doch für rar und schön paßiren, weil sie was neues sind, bleiben aber auch nur so lange in Achtung, als sie noch ganz rar und bey wenigen zu finden sind, bis sie endlich auch durch andere neue abgeändert werden; welches Gleichniß denn ganz deutlich erläutert, wie es zugehe, daß eine an sich schöne Nelke außer Mode und in Verachtung kommen, und eine schlechtere den Vorzug vor ihr erhalten könne, wenn nämlich die schöne in jedermanns Händen und gemein ist, die schlechtere aber vorhin noch niemals gesehen worden, auch nur bey wenigen zu finden und rar ist.

§. 38.

Eine Grasblumenpflanze nennt man insgemein einen Stock; wer z. E. 100 dergleichen Pflanzen hat, der sagt, er habe 100 Grasblumenstöcke, oder, welches eben so viel ist, 100 Nelkenstöcke. Man theilet diese Nelken hauptsächlich ein in einfache und gefüllte; diejenigen Stöcke, welche Blumen tragen,

die nur fünf Blätter haben, nennt man einfache, und sagt, diese geben nur einfache fünfblätrige Blumen; zu den einfachen rechnen einige auch diejenigen Stöcke, deren Blumen nur 10 bis 15 Blätter haben. Nelkenstöcke dargegen, deren Blumen über 15 ja wol 100 und mehr Blätter treiben, nennt man gefüllte Stöcke, und ihre Blumen, gefüllte Blumen. Nach den Farben aber, welche die Grasblumen haben, theilet man sie ferner ein, in Bizards, Picott-Bizards, Picotten, Concordien, Famösen oder Fameusen. Bizardnelken werden die genennt, die zum wenigsten drey Farben haben, als etwan weiß und zweyerley roth, oder weiß, aschengrau und roth, oder gelb und zweyerley roth u. s. w. Es giebt aber auch Bizarden, auf deren Blumen 4 bis 5 Farben zu sehen sind. Picott-Bizards sind Bizardnelken, deren Farben sich nicht in langen breiten Streifen, sondern in kleinen Strichleins oder Fleckgens präsentiren, also, daß es scheint, als wären sie darauf gesprengt. Picotten sind zweyfarbige Nelken, an welchen die eine Farbe gleichfalls in kleinen Strichlein oder Pünctlein in die Augen fällt. Dubletten sind zweyfarbige Nelken, auf welchen die eine Farbe mit langen breiten Streifen oder Flammen zu sehen ist. Concordien sind Nelken, welche, außer zweyerley roth, keine weitere Farbe zeigen. Fameusen oder Famösen Nelken sind, deren Blätter inwendig roth gefärbt, auswendig aber weiß sind; bey einigen Famösen dringt auch wol die rothe Farbe auf der weißen Seite ein wenig durch, welches so aussiehet, als wenn rothe Dinte durch Schreibpapier geschlagen ist, welches aber für keinen Fehler der Blume gehalten wird. Dieses sind allgemeine und

beständige Eintheilungen und Benennungen der Nelken; denn die besondern Namen, so man hier und da findet, bemerken nur besondere Gestalten, und hangen von dem freyen Willen des Besitzers einer Nelke ab; also wird einer, der hunderterley Bizardsorten hat, so viel und jeder einen besondern Namen geben, die eine wird er etwan Bizard la plus belle de Monde, eine andere Bizard Abisag Davidis, und so weiter, seinem Gutbefinden nach, nennen. Der gegenwärtig gewöhnliche Preis der Nelkenabsenker ist folgender: Ein Dutzend, worunter allerley schöne Bizards, auch gelbe und graue befindlich, gilt im Aprilmonat, da sie am theuersten zu seyn pflegen, 3 Rthlr. Ein Dutzend geringere Sorte 2 Rthlr. Ganz besonders rare Gattungen aber werden einzeln verkaufft, das Stück Ableger zu 16 ggl. 1 Rthlr. auch 1 Rthlr. 8 ggl.

§. 39.

Einige Nelkenliebhaber glauben, daß ihren im Geschirr stehenden Nelken aufs beste gerathen wäre, wenn sie die Postamente, auf welchen die Töpfe im Garten gestellt werden, mit einem Dache versehen ließen, von welchem die Traufe hinter das Postament fiele, dieses auch überhaupt so anlegen ließen, daß die darauf stehende Nelken den Sonnenschein nicht länger als bis höchstens Vormittags um 10 Uhr haben könnten, mithin von der heißen Mittagssonne befreyet wären, als welche, ihrer Meynung nach, den Nelken nicht dienlich ist. Ob sie sich nun wol darinn irren, daß die heiße Mittagssonne den Nelken schädlich seyn sollte, welches ich aus Erfahrung versichern kann, da ich die schönsten Nelken, auch Ableger und Saamen gezogen habe, auf an Gebäuden bevestigten Bretern,

allwo

allwo die Nelken recht im Wiederschein gestanden, und die Töpfe dermaßen erhitzt worden, daß man sie bisweilen kaum hat angreifen dürfen, wenn ich nur das Begießen daselbst in heißen Tagen zweymal, als Vormittags und Abends verrichtet; so sind sie doch mit ihren Postamenten eben nicht zu tadeln; denn eines theils habe ich gesehen, daß die Nelken auf selbigen sehr wohl fortgekommen und lustig gewachsen, woraus ich vermerket, daß, obwol der heißeste Sonnenschein den Nelken eben nicht hinderlich, selbiger dennoch auch nicht erforderlich oder nothwendig sey, auch ferner wahrgenommen, daß die Flor solcher Nelken länger gedauert; denn indem sie der heißesten Sonne entzogen sind, werden sie dadurch später zeitig, und erhalten sich länger bey ihrer Schönheit. Drittens haben diese Postamente den Vortheil, daß die Nelken, bey lang anhaltenden Regen, von der ihnen überaus schädlichen, überflüßigen Nässe, welche den gelben Rost, Fäulnis und andere Krankheiten verursacht, wegen des Verdecks frey bleiben und nicht mehr Befeuchtung erhalten, als der Gärtner für sie dienlich erachtet und ihnen giebt. Nelken, so im Lande wachsen, sind lang anhaltende Regens gar nicht hinderlich, vielmehr zum Wachsthum zuträglich, den im Geschirr wachsenden aber schadet die übrige Nässe, wie obgedacht, gar sehr, weilen sie solche nicht aufzehren können; im Lande verschleift sich die übrige Nässe ins Erdreich, in Töpfen aber bleibt sie häufig beysammen, lauft niemals völlig ab, verursacht mithin Fäulnis.

§. 40.

Wer in dem Bau seiner Nelken glücklich seyn will,

hat sich vor allen Dingen einer guten fruchtbaren Erde zu befleißigen; ich sehe derowegen für gut an, die Zurichtung derjenigen bekannt zu machen, durch welche ich meinen im Geschirr wachsenden Nelken viel Jahre lang den schönsten Wachsthum verschafft habe. An einem Ort eures Gartens, wo es nicht so gar übel in die Augen fällt, der aber auch so beschaffen ist, daß er die freye Sonne habe, auch von Bäumen nicht behindert werde, um den Regen und Thau zu erhalten, laßt eine gute Partie, und so viel als ihr nach Anzahl eurer Nelken nöthig habt, puren Kühmists, von welchen alles Stroh oder andere Streu abgesondert seyn muß, zusammen tragen und auf einen Haufen schlagen, auch, damit es fein beysammen bleibe, unten herum mit einigen Breterchen einfassen. Diese zusammen getragenen Kühklacken werden binnen zwey Jahren zur schönsten Erde, deren ihr euch zum Nelkenbau folgendergestalt bedienet: Nehmet von dem verfaulten Kühmist, nachdem er durch ein zartes dråhternes Gartensieb gerädet worden, 1 Theil, thut hierzu von der Erde aus einem fruchtbaren Küchenlande, welche ebenfalls aufs zarteste gesiebet seyn muß, 1 Theil, und letztlich noch ein halb Theil zarten Bachsand,* mischet dieses alles durch

* Den Nordhäusern dienet zur Nachricht, daß bey ihnen ein zu Nelken, Orangerie, und allen übrigen Gewächsen, tauglicher Sand an denjenigen Sandstufen oder Bänken, welche das sogenannte Feldwasser vor den Alten- Grimmel- Siechen- und Sundhäuser-Thoren, auch weiter auf seinem Laufe ansetzt, sich finde. Es giebt daselbst Bänke von zärtern und gröbern Sande, wovon sie den zärtesten zu

durch oftmaliges hin und her schaufeln durch einander, und bedienet euch alsdenn dieser Erde, Nelken darein zu pflanzen. Ihr dürft nicht meynen, als

zu erwählen haben. Sie können am leichtesten dazu gelangen im Julio, August und September, da von diesem aus dem Harzschnee und Regen entstehenden zur späten Herbst- Winters- und Fasten-Zeit öfters ganz ungeheuren Gewässer das mindeste nicht zu spüren ist. Ich habe diesen Sand bey junger Orangerie, Nelken, Anemonen, Ranunkeln, Jonquillen, Tazzetten, Iridis u. s. w. bis hieher mit Nutzen gebrauchet, auch von andern gebrauchen sehen. Da ich hier mit meinen Landesleuten vom Gartensande rede, muß ich ihnen doch auch sagen, wo sie in ihrer Gränze einen schönen Orangegelben zarten Sand finden, welcher dienet, die Wege in den Lust- und Blumen-Stücken auszuputzen. Sie haben denselben zu suchen vor ihrem sogenannten Bielenthore; wenn man nach den vor dem gemeldeten Thore gelegenen Wein- und andern Bergen in dem ordentlichen Fahrwege zugeht, so findet sich etwa einen Büchsenschuß von dem äußersten Bielenthore eine Wegscheide von zwey Wegen, von welchen der zur rechten Hand nach dem Dorfe Urbach, der zur linken Hand aber in das Töpferfeld nach der Gegend des dasigen Wartethurms führet, will man nun den Sand finden, so darf man in dem Wege zur linken Hand nur einen Büchsenschuß weit, von der Wegescheide angerechnet, fortgehen, da man denn in einen hohlen Weg kömmt, an dessen Fuße zur linken Hand die Sandgrube sich findet; es steckt dieser zarte Sand nur Adernweise zwischen thonichtem Erdreiche und andern groben rothem Sande, weswegen diejenigen, die Gebrauch davon machen wollen, ihn sauber müssen herausgrübeln lassen, es ist solcher Sand bis hieher stark geholet worden, welches verursachet, daß die Grube, welche nicht unterbauet worden, nachge-

ob diese Erde den Nelken allein wohl bekäme, o nein, es kömmt auch die Orangerie und alles übrige Gartengewächs auf das beste darinn fort. Binnen gleicher Zeit, als bey dem Kühmiste gedacht, nämlich in zwey Jahren, erhält man auch aus Schaf- oder Schweine-Mist, wenn selbige rein von allem Stroh in Haufen geschlagen werden, eine schöne Erde; die aus Kühklacken entstandene aber wird dennoch solchen beyden Mistsorten allezeit vorgezogen, weil man dafür hält, sie habe nicht so viel Hitze und scharfe Salze, als jene. Sollte auch obgedachte dem verfaulten Kühmiste zuzusetzende Küchenlanderde an und für sich sehr sandig seyn, so ist die Beymischung des ein halb Theil des Sandes zu unterlassen, und kann solchenfalls die Nelkenerde aus einem Theil verfaulten Kühmiste und einem Theile Küchenlanderde bestehen. Die Ursache aber, warum das Stroh oder andere Streu von dem Miste abzusondern, ist in der geschwindern und gleichern Fäulnis zu suchen. Denn der

schossen, wie ich sie denn gegenwärtig, da ich dieses schreibe, ganz zusammengefallen und verschüttet finde, wird aber doch mit wenigen Kosten wieder aufgeräumet werden können. Sonst habe in dem Nordhäusischen Territorio, an einem andern Orte, einen eben so schönen Sand angetroffen, wenn man nämlich von der Stadt nach dem sogenannten Himmelgarten, einem ehemaligen Kloster, und gegenwärtig Gräflich-Stolbergischen Landguthe, zugeht, so finden sich unterweges drey erhabene Steine, auf welchen steinerne Bildtafeln bevestiget, zwischen den andern und dritten dieser steinernen Säulen ist ein hohler Weg, an dessen linken Seite ich die schönsten Adern zarten Orangeriegelben Sandes hin und wieder angetroffen.

der Mist, so wie er von den Thieren gehet, ist in ihrer natürlichen Küche, ich meyne die Mägens, schon sehr mürbe gekocht und halb aufgelöst, faulet mithin geschwinder als frisches Stroh, welches in sothaner Küche und ihren Feuer noch nicht gewesen ist; es faulet solcher Mist auch zu gleicher Zeit, giebt derowegen in kurzen eine schöne, fruchtbare Erde; ist aber Stroh oder Heu darunter vermenget, so währet es wol drey Jahr länger, ehe man eine so gute Erde erhält, als von lauterm Miste; wenn der Mist bereits Erde ist, hat man noch drey Jahr zu warten, ehe darunter vermengtes Stroh oder Heu eben so weit gedeyet. Ist denn aber daran so gar viel gelegen, daß der Mist, so den Pflanzen Nahrung und Trieb geben soll, zur völligen Erde werde? Ich antworte, allerdings: Es ist dieses nicht nur eine durchgängig bey den Naturkündigern angenommene Meynung, sondern es wird auch selbige durch die Erfahrung unterstützt; man siehet, daß nach frischem, oder noch nicht zu Erde gewordenem Miste viel Würme im Erdboden wachsen, sowol als selbiger auch dem Zwiebel- und vielerley Wurzel-Werk von Bäumen, als auch den Pflanzen schädlich ist, und Fäulnis an ihnen verursacht. Ich erinnere demnach nochmal, daß es nöthig sey, von dem Miste, welcher für unser Blumengewächs bestimmt ist, alles Stroh oder andere Streu absondern zu lassen, so werden wir in kurzen eine zugleicher Zeit entstehende Erde davon erhalten, und melde anbey, wie einige eine sogenannte Treib- oder Kraft-Erde zurichten. In einem Winkel ihres Gartens lassen sie ein Faß, dem beyde Bödens ausgeschlagen sind, dergestalt in Erdboden graben, daß selbiges nur eine

halbe

halbe Hand hoch hervor ragt, in dieses legen sie zu unterst zwey Finger hoch eine Lage von Asche, so aus Erbs- und Bohnen-Stroh gebrannt worden, hierauf kommt drey Zoll hoch Erde, von einem Orte, wo todtes Vieh verfaulet ist, ferner drey Zoll hoch eine Lage von zarten Hornspänen, so bey den Kammmachern zu haben, ingleichen von Gerberschnatzeln oder demjenigen, was die Gerber von den Fellen abschaben, weiter eine eben so hohe Lage, von verfaulter Holz- oder Sägespän-Erde, auf diese Holzerde kommt ein Lager von todten Vieh, als Hunden, Katzen, Schweinen, Hünern, Enten ꝛc. auf das todte Vieh wird drey Zoll hoch ein Lager von Weintrestern, oder in deren Ermangelung, so viel aus Weinreben gebrannte Asche gebracht, auf die Weintrestern oder Asche kommt drey Zoll hoch verwester Menschenkoth, und wird der übrige Theil des Fasses mit klein gehackten Torf von einer morastigen Wiesen vollends ausgefüllt, das Faß wird sodann mit einem Deckel verwahret, damit kein Regen dazu kommen könne; damit auch die Fäulnis der eingeschichteten Sachen befördert werden möge, wird zuweilen ein gut Theil Weinhefen, oder in deren Ermangelung Rinderblut darein gegossen, und dabey der Rath gegeben, mit Fleiß dahin zu sehen, daß nie einiges Wasser unter diese Sachen komme, selbige auch mit einem langen Haken bisweilen umzurühren. Nach vermerkter gänzlicher Verfaulung solle man das Faß ausräumen, das Ausgeräumte durch ein zartes Sieb schlagen, das Durchsiebete aber, welches die Krafterde ist, im Trockenen verwahren. Wollte man diese Krafterde denn gebrauchen, dürfte man einen Citronen-

oder

oder Pomeranzen-Baume mehr nicht als drey Hände voll davon geben, welche, nachdem sie zuvor mit Rinderblut oder Weinhefen befeuchtet und mit anderer Erde vermischt worden, den Wurzeln beyzufügen wäre; Ein Nelkenstock dürfte mehr nicht als eine Hand voll davon erhalten, so würde bey diesem Gebrauch der herrlichste Trieb an den Gewächsen zu spüren seyn. Es könnte diese Erde auch in Wasser zerrieben, und Gewächse damit begossen werden, ingleichen könne man allerley Küchen- und Blumen-Gesäme in dergleichen Wasser weichen und hernach säen, so würden sie aufs trefflichste darnach wachsen. Alles dieses Rühmens ohngeacht, wird mich nie jemand bereden, solche Erde zuzurichten; denn ohngeacht der Mühe und Beschwerlichkeit, die es hat, so vielerley, zum Theil gar garstige Sachen, zusammen zu schaffen, so läßt sie sich auch nicht in großer Menge zurichten; man muß vielen Gestank bey dem Umrühren ausstehen, und bleibt doch noch der Zweifel übrig, ob sie die gerühmte Fruchtbarkeit habe. Denn wie kann doch wol die in dem moderichten Loche entstandene, weder von der Sonne, Luft, Kälte und Fruchtbarkeit der Regens durchwürkte Erde, so viel fruchtbares enthalten, als davon gesagt wird; mir scheint dieses ganz widrig und unwahr zu seyn. Es giebt auch ohnedem andere Sachen, zu denen leichter zu gelangen, mit welchen ein Gewächs, falls man Lust dazu hat, sich aufs äußerste treiben läßt, ich rechne dahin unsere obbemeldte Küh- und andere auf gleiche Art erlangte Mist-Erde, sowol als das Begießen mit Blutwasser, mit Schaf- oder Schweins-Mist-Lake u. a. m.

§. 41.

§. 41.

Ich komme nunmehro zur Auswinterung der Nelken, als einer der nöthigsten Wissenschaften bey ihrem Bau; denn was hilfts, zu schönen, raren und kostbaren Nelken, durch Saamenausstreuen, Briefwechsel oder andere Geld-splitternde und mühsame Wege gelanget zu seyn; was hilfts doch wol, durch Verfertigung der Ableger, durch Oeilletons oder auf andere Weise auf ihre Vermehrung gedacht zu haben, wenn man nicht weiß, wie man sie bey selbiger erhalten soll. Es ist ein allgemeiner Fehler, aller bishero zum Vorschein gekommener Gartenbücher, daß sie über diese so nöthige Materie mit dem Flederwisch gleichsam nur hinfahren, und nichts gründliches, deutliches oder zuverläßiges davon gesagt haben; bringt man Nelkenfreunde auf diesen Discurs, so hört man sie sagen: Gewiß, es ist doch unter vielen andern Gewächsen in der Auswinterung keines so ekel, als eben die Nelken; Wie oft klagen sie nicht, daß alle ihre Aufsicht vergeblich gewesen, indem entweder die Ratten und Mäuse in ihre Winterquartiere eingebrochen, und in einer Nacht 30. 40. und mehr Stück Nelkenstöcke zu schanden gefressen haben; wie oft ist ihnen nicht ein Geschirr zerbrochen worden, in welchem eben eine der besten Sorten gestanden, und die Winterszeit hat nicht erlaubt, sie mit der Hoffnung wieder zu pflanzen, daß sie anwurzeln und gut bleiben sollte, sie ist verdorben; Wie bald ist in den Gewächshäusern das Begießen zur Unzeit einmal versehen, oder auch zu viel begossen, und dadurch ein schädliches Auswachsen, Fäulnis, Rost oder anderes Uebel den Nelken zugezogen worden; wie oft ist der Keller, in welchem

sie gestanden, etwan zu feucht gewesen, und die Nelken dadurch verschimmelt; nicht selten ist die Gewächsstube mit heitzen einmal vernachläßiget, oder nicht zu rechter Zeit frische Luft gegeben; wie vielmal sind doch die Nessen in Kellern daran gerathen, und haben den Nelken ein Verderben zugezogen; und wenn sind doch nicht tausenderley andere Umstände vorhanden gewesen, welche diese schönen Gewächse verderbt, und ihre Besitzer bewogen, sich hinter den Ohren zu grauen. Alle dergleichen Widerwärtigkeiten sind bis dato doch nicht fähig gewesen, die Liebhaber der Nelken kaltsinnig zu machen, oder die Zuneigung zu diesem angenehmen Gewächs bey ihnen zu vernichten, vielmehr siehet man sie, nach erlittenem Verluste, mühsame Briefwechsel anstellen, und Geld sowol auf diese als andere Weise verschwenden, nur damit sie die leeren Plätze ihrer Nelkenpostamente wieder recrutiren, ergänzen, und einen ihnen sehr empfindlichen Verlust verschmerzen mögen. Sie sind den verliebten Menschen hierinn nicht ganz unähnlich, welche durch vermerktes Unglück oder Widerstand in ihrer Liebe von dem geliebten Gegenstande gar nicht abwendig gemacht, vielmehr zu Ausführung ihres Vorhabens dadurch nur destomehr angefeuret werden. Nicht unrecht könnte hier jemand fragen: Woher rühret denn aber dergleichen starke Zuneigung gegen die Nelken? Ich antworte, sie ist nicht allezeit der Liebe gegen das Gewächs allein beyzumessen, vielmehr da verschiedene Nelkenliebhaber, welche sie recht hoch halten, an einem Orte befindlich sind, findet sie in einer Nacheiferung, Vorzugsstreite, Beneidung, oder wie man es sonst etwa nennen möchte,

te, ihren wahren Grund, ein jeder will alsdenn das Schönste haben, ein jeder will von sich gesagt wissen, er baue die raresten Gattungen in seinem Garten, und bey dieser Begierde vor andern sich hervor zu thun, wird weder Mühe noch Geld geschonet, um nur was Neues, Rares und Besonderes zu erlangen, und dadurch einen Vorzug vor andern zu haben. Ist aber nun ein Liebhaber an einem Orte, der über die Schönheit und Seltenheit seiner Nelken mit Niemanden zu streiten hat, so hat es auch keine Gefahr, daß um dieses Gewächses willen Geld würde verschwendet werden, sondern er behilft sich wol mit den Gattungen, die er einmal hat, für schön erkennt, und von andern dafür gehalten werden. Ich glaube daher, solchen Nelkenverehrern keinen unangenehmen Dienst zu erweisen, wenn ich ihnen ein Mittel bekannt mache, welches sie aller Hudeley, die sie bisher mit den Nelken gehabt, befreyet; ein Mittel, bey welchem sie ruhig schlafen können, und gar nicht nöthig haben, ein einzigesmal den ganzen Winter über nach ihren Nelken sich umzusehen, auch sich im Stande befinden, die edle Zeit zu etwas besseres, als dergleichen Dinge, verwenden zu können; es besteht aber solches in folgenden Erfahrungen:

Nelkenpflanzen, welche noch niemalen getragen, wohin die Absenker und Saamennelken gehören, sind der dauerhaftesten und härtesten Gewächse eines; sie vertragen mehr als Kohl, Rockensaat, und andere harte Gewächse, wenn vieles Unkraut im Winter verschwindet, bleiben sie dennoch immer grün und schön da stehen.

Nel-

Nelkenstöcke hingegen, so auch nur einmal geblühet haben, sind dadurch schon so sehr geschwächt, daß sie den Winter im freyen Lande ferner nicht aushalten wollen.

§. 42.

Welchergestalt frische Saamennelken im freyen Garten durch den Winter gebracht werden, und daß solche vor der Kälte verdeckt zu werden nicht nöthig haben, zeiget der §. 34. mit mehrern. Wenn ich aber Nelkenableger auf diese Weise auswintern will, pflege ich es folgendermaßen anzugreifen: So bald als in der Hälfte des Monates Junii sich Sprossen an den im Geschirr stehenden Nelken finden, die nicht spindeln wollen, welches sich um diese Zeit schon erkennen läßt, schneide ich selbige auf die gewöhnliche §. 35. beschriebene Art ein, und mache Absenker, diese haben sodenn im Anfange des Monates Augusti allbereits Wurzeln, bey deren Vermerkung ich sie aushebe und ins Land verpflanze, auch mit Begießen und Jäten bis in den Herbst fleißig warte, ihnen auch, damit ich künftiges Frühjahr wissen könne, was es für Gattungen sind, die gehörigen Nummern beyfüge. Diese Nelkenableger bedecke ich bey einbrechenden Winter mit nichts, sondern lasse sie der Winterkälte, Schnee und allen Ungemach blosgestellet da stehen, finde sie auch, ohne mich einmal darum bekümmert zu haben, im April des zukünftigen Jahres frisch und wohl beraset wieder, da ich sie denn entweder in Geschirre verpflanze oder im Lande fortwachsen lasse. Alle Grasblumen, ohne Ausnahme, habe ich auf diese Art ausgewintert, es sind gelbe, graue, Bizarden, Dubletten, Picotten, Famösen, und unter

selbigen die raresten gewesen. Wenn man Ableger ins Land verpflanzet, welche im Geschirre und an ihren Mutterstocke schon kränklich gewesen, indem sie den weißen oder gelben Rost, Fäulniß oder ein anderes Uebel bereits an sich gehabt, so pflegt von selbigen den Winter durch vieles insgemein darauf zu gehen, dieses aber würde auch im Gewächshause oder Keller, aller Aufsicht ungeachtet, geschehen seyn; diejenigen Ableger hingegen, so frisch und gesund gewesen, als sie ins Land verpflanzet worden, finden sich im künftigen Frühlinge auch frisch und ohne Fehler wieder. Den 16. August 1742. pflanzte ich 13 Stück Nelkenableger zur Probe ins Land, bedeckte selbige den Winter über nicht, und fand selbige im April 1743. in vortrefflich guter Beschaffenheit und wohl berafet alle zusammen wieder, verpflanzte sie auch im vollen Monde solchen Monates in Töpfe. Im August und September 1743. wurden 43 Stück Ableger ins Land gebracht, diese wurden im vollen Monde 1744. wieder in Geschirre verpflanzet, waren sämtlich frisch und schön, ohnerachtet sie den Winter über unverdeckt gestanden hatten. Im August und September 1744. wurden eine gute Partie Absenker ins Land verpflanzet, sind nicht verdeckt worden; im Frühjahre 1745. brachte ich selbige wieder in Geschirre, zu Besetzung meiner Nelkenpostamente. Im August und Septembermonat 1745. sind Nelkenabsenker ins Land gebracht und den Winter über nicht verdeckt worden, von diesen hatten sich im April 1746. einige wenige, welches kränkliche gewesen, unsichtbar gemacht. Anno 1746. zu Ausgange des Julii, im August und September, wurden nach und nach zusammen 63 Stück Ableger

Ableger der besten Gattungen ins Land gepflanzet, und den Winter über nicht verdeckt, welche sich im April 1747. bis auf wenige verwinterte, in dem besten Stande wieder fanden. Anno 1747. pflanzte ich im Julio und August, nach und nach zusammen 276 Stück Ableger ins Land, unter welche ich anjetzo mit Fleiß eine ziemliche Anzahl kränkliche mengete, um zu sehen, wie sie sich arten würden. Von den kränklichen war vor des Winters Anfange, im Herbste um Martini, schon verschiedenes unsichtbar und verloren, und ich fand von meinen Ablegern im April und May des 1748. Jahres in allen 207 Stück in dem beste Stande und wohl beraset wieder, hatte also in allen 69 Stück eingebüßet, welches ein Viertel beträgt; die kränklich gewesenen hatten sich sämtlich verloren. Was ich im Jul. und August 1748. von Ablegern ins Land verpflanzet, habe ohne die geringste Einbuße im April und May des 1749sten Jahres wieder gefunden. Man sieht demnach aus diesen Exempeln, wie bey solcher Nelkenauswinterung es herzugehen pflege.

§. 43.

Da ich oben gesaget, daß Ableger, die man auswintern will, im Junio gemacht, und im August verpflanzt zu werden pflegten, so ist noch zu erinnern, daß solches nicht mit Ausschließung des Monates Julii zu verstehen sey, vielmehr in selbigen ebenfalls noch Ableger gemacht werden können, welche man im September zur Auswinterung ins Land verpflanzet, wiewol die zuerst im Junio gemachten vor den spätern doch allezeit den Vorzug haben. Man wird demnach erkennen, daß derjenige, welcher keine frische

Ableger oder junge Saamennelken hat, an diese bequeme und schöne Art der Nelkenauswinterung nicht gedenken dürfe, vielmehr mit alten Stöcken den Winter über sich werde placken und schleppen müssen, daß derjenige, so gesunde Ableger in tüchtiges Land pflanze, selbige nach dem Winter sämtlich wieder finde: wo hingegen mit rostigen, faulenden oder andere kränklichen Pflanzen diesfalls nichts zu wagen sey. Es ist noch Anmerkungs-würdig, daß auch die schattigten Orte der Gärtens bey dieser Auswinterung nicht zu verachten sind, vielmehr haben die Ableger, wenn ich solche dahin verpflanzet, sich vollkommen wohl erhalten; es scheint dieses die gute Ursache zu haben, daß der Schnee, welcher an sonnichten Orten im Winter öfters wegthauet, an schattigten Orten dagegen beständig liegen bleibt, und den darunter befindlichen Pflanzen Wärme und Schutz wider allerley Ungemach des Winters verschaffet, bey diesen allen aber pflegen doch die an warmen Orten wachsen, den zu einer mehrern Größe auch schönern Wurzeln und Sprossen zu gedeyen.

§. 44.

Das Vorzügliche dieser Nelkenauswinterung in freyen Gärten, vor andern, so man in Kellern oder Gewächsstuben unternimmt, ist hauptsächlich zu suchen: 1) in der Bequemlichkeit, so die Besitzer schöner Nelken dabey finden, da sie der vielen Aufsicht und Wartung, so dieses Gewächs in Winterstuben erfodert, sich enthoben sehen. 2) In der bessern Beschaffenheit und Größe der Pflanzen, denn ein im freyen Garten ausgewinterter Ableger hat im Frühjahre allezeit zwey bis dreymal mehr Wurzeln und Sprossen, als

wenn er in Gebäuden aufs beste gewartet worden wäre, wo aber mehrere Wurzeln und Sprossen sind, da giebt es auch mehrere und schönere Blumen. 3) Die im Lande wachsenden Ableger haben allezeit Nahrung genug und im Ueberfluß, wenn die in Winterquartieren steckende dursten und schmachten müssen; erstere wachsen bey feuchten offenen Wetter in der spätesten Herbstzeit sowol als im Winter, und haben diesfalls die Art des blauen Kohls an sich, welcher bey offenen Wetter zur Winterszeit ebenfalls zunimmt. 4) Die Ratten und Mäuse lassen sie im freyen Garten wohl zufrieden, denn diese stecken zur Winterszeit in Gebäuden, suchen und finden daselbst bessere Nahrung; so müssen auch 5) die Nessen, von denen die Nelken in Kellern oder Gewächsstuben öfters ganz überzogen und zunichte gemacht werden, sie allhier wohl zufrieden lassen; denn die Strenge des Winters ist solcher grünen Läuse gewisser Todt. 6) Hier im freyen Lande ist nicht zu vermuthen, daß Nelken verschimmeln oder sich überwachsen und vergeilen werden, die freye und kalte Luft ist ihnen ein tüchtiges Präservativ dagegen. Und in Summa, es müßten noch viele Bogen erfüllt werden, die Vortheile dieser Auswinterung darzustellen, welches aber die diesem Tractätgen gesetzten Schranken nicht zugeben; die Erfahrung wird jeden überzeugen, daß selbige die beste sey. Wir müssen aber auch noch

§. 45.

Sehen, wo bey dieser Auswinterung Schade entstehen kann. Oben habe ich §. 42 bereits gesaget, daß man keine faulende, rostige oder auf andere Weise kränkliche Ableger darzu erwählen solle, weilen es

mehrentheils eine vergebliche Arbeit ist, und wo nicht alles, jedoch vieles und das mehreste eingebüßet wird; es ist derowegen solches ein vor allemal zu merken. Demnach aber ist dieser Auswinterung auch gar sehr zuwider ein Garten, welcher von vielen Maulwürfen, Werren oder sogenannten Erdkrebsen, auch andern dergleichen Ungeziefer durchwühlet wird; denn da diese alle Gewächse anzugreifen, und deren Wurzeln zu verderben pflegen, so ist leicht zu ermessen, daß auch den Nelken diesfalls kein Freybrief ertheilet sey. Ferner wollte ich auch nicht rathen, diese Nelkenauswinterung auf solchen Beeten anzustellen, welche tief gelegen, also, daß sich das Wasser zur Winters- und Fasten-Zeit auf selbigen sammlen und einen Sumpf formiren kann; hier würden die Ableger versaufen, welches auch dem Rocken und anderer harten Saat an dergleichen Orten zu begegnen pflegt. Der zu diesem Zweck ausersehene Garten muß auch vor Hühnern sowol als Schwein- Schaf- Ziegen- und Rind-Vieh wohl verwahret seyn, denn diese sind capabel, in einer Stunde viel hundert Ableger, durch scharren, zertreten oder abfressen zu verderben. Wer viele Ableger von einer schönen Art hat, der pflanze sie nur nicht beysammen, vielmehr einen hier, den andern dorthin, trägt sich nun ein Unglück an dem einen Orte zu, so werden sie doch nicht alle zugleich betroffen, er behält doch etwas. Nach vergangenem Winterfroste siehet man auch im Martio oder Aprili einige dieser Nelkenpflänzgen mit der Wurzel außer der Erde liegen, welches nicht allein diesen, sondern auch den Aurikeln und andern Gewächsen, ja so gar den im Lande steckenden hölzernen Nummern begegnet, und dem sich

verlie-

verlierenden Winterfroste, so dergleichen Dinge aus der Erde in die Höhe treibt, beyzumessen ist. Bey Wahrnehmung dieser Entblößung nun ist nicht zu verabsäumen, die Würzelgen mit guter Erde hinlänglich zu bedecken, und die Pflänzgen wieder etwas an ihren Boden zu drucken; denn, falls die Wurzel also bloß liegen bliebe, könnte ihren Pflänzgen das Verderben ebenfalls dadurch zugezogen werden. Im April, da man diese Nelken wieder in Geschirre verpflanzet, könnten sie auch noch verderbt werden, wenn die bepflanzten und begossenen Geschirre an dumpfigte Oerter, wo die freye Luft nicht streichen kann, getragen würden, hier dürften ihre Wurzeln verstocken und vermodern; ein Unerfahrner sollte wol gar meynen, daß er solchen in Geschirre wieder gebrachten Nelkensenkern eine Güte daran erwiese, wenn er sie dahin stellete, wo die freye bisweilen noch gar kalte Luft des Aprils nicht streichen könnte, allein er würde sich gewiß dadurch darum bringen. Es sind demnach solche aus dem Lande in Geschirre wieder gepflanzte Ableger nur im Garten zu lassen und an solche Orte zu stellen, wo sie den Genuß der freyen Luft und Sonnenschein haben. Beym Beschluß dieses §. ist auch noch zu gedenken, wie im März oder April, wenn die austrocknenden kalten Märzwinde zu toben anfangen, einige dieser Ableger davon zu erkranken scheinen, indem sie an den Spitzgen ihrer Blätter und Sprossen etwas bleich und welk werden, bey dessen Erblickung dürfte sie jemand für verloren achten, ausraufen und wegwerfen, ich rathe ihm aber nicht, so eilig damit zu seyn, vielmehr nur erst die warmen Regen im May zu erwarten, denn diese sind solcher

Nelken gewisse Medicin, geben ihnen die grüne Farbe bald wieder, und bringen sie zu weiterm Wachsthume. Es ist bey mir mit einigen Ablegern dahin gekommen, daß sie fast alle Sprossen verloren, und weiter nichts als das Strünkgen übrig behalten, weil es aber rare Gattungen waren, ließ ich sie bis in den May stehen, da sie, nach erhaltenen warmen Regen, gar bald frische Sprößgens ansetzten, zur schönsten Vollkommenheit brachten, auch zu rechter Zeit blüheten.

§. 46.

Von §. 41. bis hieher sind wir zur Gnüge unterrichtet worden, sowol, welche Beschwerde es mit sich führe, Nelken in Kellern und Gewächsstuben auszuwintern, als auch, wie man sich derselben entheben könne. Weil aber dem ohngeachtet einige sich finden könnten, denen die Zärtlichkeit gegen ihre schönen Nelken nicht zuließe, selbige ins Land zu verpflanzen, auf welche vielmehr rathsam wäre das bekannte Sprüchwort: Lust und Liebe zu einem Dinge macht alle Mühe und Arbeit geringe. Oder auch noch andere, denen es an Gärten und mit selbigen an der Gelegenheit fehlte, die Auswinterung im Lande zu unternehmen; oder letztlich noch gar solche, denen es zwar weder an Gärten noch Lande fehlet, die aber in einem Jahre etwan einmal nachläßig gewesen, und keine Ableger gemacht haben, derowegen an die bequeme Landauswinterung nicht gedenken dürfen, und mit ihren alten Nelkenstöcken eben deswegen in Keller oder in die Gewächsstube zu kriechen sich genöthiget sehen; so will ich diesen zu Gefallen annoch zeigen, wie sie die Auswinterung in Kellern

unter-

unternehmen sollen, und zwar so, wie ich sie selbst ehedessen vielmals glücklich ausgeübet habe. Ich pflege aber dergleichen Nelken nicht eher aus dem Garten zu bringen, als den 1. November, oder längstens auf Martini; denn die Nachtfröstgen und Reiffe, welche sie den October über erhalten haben, schaden ihnen nichts; ich lasse sie zuvörderst auf einen lüftigen Saal oder dergleichen andern Ort tragen, damit sie daselbst abtrocknen mögen; denn feuchte soll man ja niemals einen Nelkenstock in Keller bringen, weil er sonst gewiß vom Schimmel und Fäulniß würde angegriffen werden. Den 1. December werden solche Nelken sodann trocken genung seyn, um in Keller gebracht werden zu können, und muß solches auch, ohne fernern Anstand, geschehen. Wenn der Keller so beschaffen, daß er lüftig ist, und kein Wasser zur Winterszeit in selbigen dringt, so ist er gut. Allhier im Keller stelle ich meine Nelkentöpfe entweder auf den bloßen Boden, oder auf breterne Postamente, welches letztere auf den Fall, da der Boden solches Kellers übrige Feuchtigkeiten haben sollte, besser ist. So lange dergleichen Nelken im Keller stecken, dürfen sie nicht ein einigesmal begossen werden, sollten sie auch drey bis viertehalb Monate also trocken stehen, ist es doch nicht schädlich; das Eindringen der Kälte aber ist möglichstermaßen zu verhindern. Wenn das folgende Jahr die Hälfte des Märzmonates, und mit selbigen der Frühlings Anfang herbeyzukommen beginnt, sind die Nelken wieder aus dem Keller zu schaffen, jedoch nicht gleich in freyen Garten, sondern in ein Gebäude an einen solchen Ort zu stellen, wo sie vor der scharfen Märzluft

Luft und Sonne sicher stehen, auch bey Wind-stiller gelinden Witterung ihnen etwas frische Luft gegeben werden kann. Das Begießen ist sodann auch wieder zu verrichten, jedoch anfänglich nur sehr mäßig, und mit laulichten oder milchwarm gemachten Wasser, auch so oft zu wiederholen, als das Erdreich in den Töpfen obenher trocken werden will. Diesen Stand in Gebäuden behalten die Nelken so lange, bis die Nachtfröste aufhören, warme Regen sich einfinden, und die Bäume auszuschlagen anfangen, welches in der Mitte des Aprilmonates öfters, in manchen Jahren auch wol früher oder später, sich zu begeben pflegt. Sind die Nelken wieder in Garten gebracht, bekommt es ihnen überaus wohl, wenn sie fein bald umgesetzt, das ist, aus ihren Geschirren genommen, an den Wurzeln ein wenig beschnitten, und mit frischer wohlzugerichteter Erde wieder darein gepflanzet werden. Dieses wäre demnach die richtige Art, Nelken in Kellern auszuwintern.

§. 47.

Ich muß noch erinnern, es sey nützlich und nöthig, daß ein Nelkenstock, den man solchergestalt in Keller auszuwintern gedenkt, in einem Topfe von gehöriger Größe stehe, auch wenigstens das Jahr, da man ihn auswintern will, in solchem Topfe gewachsen und geblühet habe; wenn diese Töpfe die Größe gehabt, daß eine eingedruckte volle, jedoch gleich gestrichene Nordhäusische Metze Erde darein gegangen, und noch etwan einen Daumen breit Raum übrig gewesen, das Begießen verrichten zu können, habe ich sie allezeit gut, die größern aber niemals hinderlich gefunden. Ein mit so vieler Erde angefüllter

Topf

Topf erhält sich die viertehalb Monate über im Keller allezeit bey so vieler Feuchtigkeit, als zu Erhaltung der Nelke nöthig, welches ein kleiner selten thut *. Die Nothwendigkeit aber, daß der auszuwinternde Nelkenstock, wenigstens das Jahr über, in seinem Geschirre müsse gewachsen und geblühet haben, ist in der starken Bewurzelung, so er vermuthen läßt, zu suchen. Ein stark angewurzelter Stock verträgt allezeit mehr Durst und Ungemach des Winters, als ein leicht bewurzelter. Wer derowegen seine Nelken zur Herbstzeit umsetzet, und wintert sie nachher in Kellern aus, der fährt dabey nicht wohl, sie werden den langen beynahe vier monatlichen Durst, vom December bis in die Hälfte des März, nicht sowol als die im Frühjahre umgesetzten ertragen, er wird öfters etwas einbüßen.

§. 48.

Da die §. §. 46. und 47. nur sagen, wie alte Nelkenstöcke in Kellern den Winter durchzubringen; so dürfte jemand auf die Frage verfallen: Wie denn die Nelkenableger daselbst auszuwintern wären? und hierauf dienet zu wissen, daß dergleichen Ableger nicht eher

* Beym Einkaufe solcher Nelkentöpfe sind die fein rothgebrannten den blassen und thonfarbigen allezeit vorzuziehen, weil sie nicht nur länger dauern, sondern auch die Nelken darinn besser gedeyen. Diejenigen, so durch das Brennen einen kleinen Riß im Boden bekommen haben, sind vortrefflich. Bey den Nordhäusischen Töpfern bezahlet man gegenwärtig ein Schock Töpfe von der gemeldeten Größe, wenn sie glaßirt sind, mit 1 Rthlr. 16 gl. die unglaßirten aber wohlfeiler, etwan zu 20 gl. oder 1 Rthlr.

eher einzusenken oder zu machen sind, als in der Mitte des Monates Julii, (sie können auch den ganzen Augustmonat über noch gemacht werden,) weil, indem sie eher gemacht würden, zu besorgen, daß sie vor Winters an Wurzeln und Sprossen zu stark und einander hinderlich werden möchten. In einem Topfe, welcher die im vorhergehenden §. beschriebene Größe hat, sind nicht mehr als höchstens zwölfe zu machen. Ob man gleich den schönsten Trieb und Wachsthum an dergleichen Ablegern vermerket, mithin vermuthen kann, daß sie die besten Wurzeln haben, so dürfen sie doch von ihren Mutterstöcken nicht abgelöset werden, sondern müssen den ganzen Winter über daran hangen bleiben und Nahrung daher erhalten, denn das Begießen darf bey ihnen so wenig als bey andern Nelken allhier in Kellern verrichtet werden, sind selbigen vielmehr nach Anzeige des §. 46. in allen gleich zu tractiren, um Martini auf einen trockenen Saal, den 1. December in Keller, und in der Hälfte des Martii wieder aus selbigem zu schaffen. Im Monat April, sobald es warm und Zeit zum Umsetzen wird, löset man die ausgewinterten Ableger von ihren Mutterstöcken allererst ab, und verpflanzet sie in besondere Geschirre, welches die richtige Art Nelkenableger in Keller auszuwintern ist, die, so oft ich solche versuchet, mir noch niemals fehl geschlagen hat.

§. 49.

Es ist was sehr Angenehmes, die schönen Grasblumen zur späten Herbst- und Winters-Zeit floriren zu sehen, derowegen würdig, daß hier noch mit zwey Worten gedacht werde, wie zu dergleichen Flor zu gelan-

gelangen: Wenn wir einige Gartenbücher hierinn zu Rathe ziehen, so lehren sie die Sache folgendergestalt anzugreifen: Man soll nämlich, zu Ausgange des Maymonates, oder doch gleich im Anfange des Junii, einem Nelkenstocke alle spindelnde Sprossen abschneiden, so würde solcher Stock gegen den Herbst neue Stengel treiben und im Winter Blumen geben. Heinrich Hessens also betitelte Neue Gartenlust, redet pag. 82. davon in folgenden Worten:

Will man gegen den späten Herbst, auch gar im Winter davon (d. i. von Nelken) Blumen haben, so muß man dem Stocke im Frühlinge die Stengel, so aufschießen, alle wegnehmen, so schießen gegen den Herbst wieder neue Stengel, und bringen alsdenn bis in den Winter ihre Blumen.

Ich habe nach solcher Vorschrift die Sache versuchet, meinen Zweck aber, in Erlangung der Winterblumen, nicht erreichet; mein Fehler hat vielleicht darinn gesteckt, daß ich entweder zu alte Stöcke, oder auch zu schwächliche junge, welche die Kräfte, zweymal Spindeln zu treiben, nicht gehabt, zu diesem Versuche erwählet. Ich rathe derowegen, sich der allerstärksten Stöcke, welche die meisten Wurzeln haben, darzu zu bedienen. Frische im freyen Lande wachsende Saamennelken, welche selbiges Jahr zum erstenmal tragen wollen, möchten vor andern gut darzu seyn, wenn sie entweder im Aprilmonat aus dem Lande in Geschirre verpflanzet, oder auch im Lande bis gegen Michael gelassen würden, daferne ihnen nur in den ersten Tagen des Monates Junii die spindelnden Sprossen verschnitten worden. Trifft man unter sol-

chen

chen Saamennelken gleich einige einfache, so thut solches nichts, sie sind im Winter auch angenehm. Eine andere, weisse Nelkenblumen zur Winterszeit hervor zu bringen, die mir noch niemals fehlgeschlagen, von welchen der §. 34. schon einen Vorschmack gegeben, ist folgende: Wenn ich frische Saamennelken in Flor gehabt, so habe bey Abnehmung des Nelkensaamens, in der Mitte des Septembers, gefunden, daß einige Stöcke noch frische unvollkommene Spindeln, andere aber noch frische Knospen gehabt, diese Stöcke haben zu Erreichung meines Zwecks aufs beste gedienet, wenn ich ihnen die übrigen abgeblüheten Stengel alsofort benommen, und sie sodann fein behutsam und mit voller Erde aus dem Lande, wo sie gestanden, ausgehoben, in Geschirre verpflanzet, und zu gehöriger Zeit mit andern Nelken ins Winterquartier gebracht, einige haben sodann um Weynachten, andere mitten im Winter, und die spätesten in der Fastenzeit und auf Ostern geblühet. Wenn man unter ein hundert Saamennelken 12 Stücke dergleichen nachspindelnde findet, ist es insgemein schon viel, es kömmt auf die Jahre und Güte des Landes an, in manchen giebt es viel, in andern wenige. In ordentlichen Gewächshäusern bringt man dergleichen Nelken am leichtesten zur Flor, es geht aber auch in warmen trockenen Kellern an, ich habe die schönsten Blumen in selbigen erhalten, nur müssen sie hier nicht gleich den andern trocken stehen, sondern von Zeit zu Zeit nöthige Befeuchtung erhalten; wer eine Wohnstube hat, deren Fenster gegen Mittag gelegen, der darf sie daselbst um Martini nur in die Fenster stellen, und mit Begießen wohl warten, so wird er die

Flor

Flor zu gehöriger Zeit aufs schönste erhalten. Es präsupponirt demnach diese Methode, daß man spät oder nachspindelnde Nelken habe, welche am häufigsten unter den im Lande gebaueten Saamennelken angetroffen werden, bisweilen aber auch bey den in Geschirren cultivirten sich finden.

§. 50.

Beym Beschlusse dieses Nelkencapitels muß die Verfertigung der Blätterverzeichnisse auch noch gezeiget werden; es sind aber solche Nelkenverzeichnisse, wo bey der Nummer und Namen einer Nelke auch ein abgetrocknetes Blat von selbiger befindlich ist. Bey deren Verfertigung hat man die Absicht, jemanden, außer der Nelkenflor, einen Begriff von den Farben und Beschaffenheit unserer Nelken zu machen, sind derowegen ungemein bequem einem Auswärtigen, er sey so viel Meilen von uns entfernet, als er immer wolle, unsere Nelken kennen zu lernen, werden auch dazu hauptsächlich gebrauchet. Aus Holland werden dergleichen Verzeichnisse alljährlich viel nach Deutschland und Frankreich, und auch dorthin von hier geschickt, mit ihrer Verfertigung hat es folgende Bewandtniß: In den letzten Tagen des Julii, auch Anfange des Augustmonates, sammlet man von den blühenden Nelken die schönsten Blätter, auf welchen die Farben der Blume am besten sich präsentiren, und zwar zu einer Zeit, da die Blume weder vom Regen noch Thau naß ist. Diese Blätter leget man in ein Buch, (die Folianten habe besonders bequem darzu gefunden,) beschweret das Buch mit etwas, damit die Blätter im Abtrocknen nicht einschrumpfeln, vielmehr fein glatt bleiben mögen;

gen; jeder Nelkensorte wird ein besonderer Ort im Buche gegeben, damit keine Verwechselung geschehe, auch ein Zettelchen mit der Nummer und Namen der Nelke dabey geleget, damit bey zukünftigem Gebrauche bekannt seyn möge, woher die Blätter genommen worden. Diese eingepreßten Blätter werden nach sechs Wochen, indem das Buch an einem trockenen Orte gelegen, trocken genug und zum Gebrauche tüchtig seyn, da man sie denn zu Verfertigung der Blätterverzeichnisse folgendergestalt gebrauchet: Man läßt bey dem Buchbinder sehr dünne Pappen mit zartem Postpapiere beziehen, und solche wohl abglätten, diese Pappenbogens zerschneidet man sodann in lauter viereckigte Stückgen, welche die Form und Größe eines Briefes haben, leimet auf selbige von den abgetrockneten Blättern, von jeder Gattung auf, füget jedem seine Nummer und Namen bey, da denn das Blätterverzeichniß zum Gebrauch und Verschickung fertig ist. Zu dem Aufleimen der Blätter pflege ich mich eines Kleisters zu bedienen, welcher aus Puder und Wasser folgendergestalt verfertigt wird: Nehmet, z. E. ein halb Theeköpfgen voll Puder, bringt solchen in ein reines Geschirr, gießet darauf eben so viel kaltes Wasser, und zerrühret den Puder in selbigen wohl, damit keine Klümpgen übrig bleiben, thut hierauf zwey eurer Theeköpfgen Wassers in ein Töpfgen, laßt es siedend werden, und sobald es kocht oder aufwallet, so gießt den in kaltem Wasser zerrührten Puder unter beständigem Umrühren hinein, setzet diese Masse abermals zum Feuer, und laßt sie noch ungefähr 3 Minuten bey selbigen stehen, so ist der Kleister fertig, und nachdem er kalt worden,

zum

zum Gebrauch tüchtig. Es werden mit selbigem die Nelkenblätter auf der linken Seite, wo sich die Farben nicht so schön, als auf der andern präsentiren, bestrichen und aufgeleimet. Der Kleister besteht also aus einem Theile Puder und zwey und ein halben Theile Wasser. Unter 50 abgetrockneten Blättern sind bisweilen kaum 4 bis 6 recht schön gerathen, es ist derowegen wohl gethan, so viel Blätter, als immer möglich, zum Abtrocknen einzulegen.

Es schickt sich von den Nelken immer eine Sorte besser zum Abtrocknen als die andere, die Famösen Gattungen aber gar nicht, verlieren vielmehr allezeit ihre Farben. Ein dergleichen Blätterverzeichnis dauret selten über ein Jahr, da sich die Farben mit der Zeit verändern.

Das VIII. Capitel.

Von Winterlevcojen, wie viel gefüllte von ihnen zu erlangen, solche wohl auszuwintern, auch wie ihre Flor zur Winterszeit zu haben sey.

§. 51.

Das Wort Levcojum, deutsch eine Levcoje, wird von den Etymologis von den griechischen Worten λευκὸς, albus, und ἴον, viola, abgeleitet, bedeutet solchemnach so viel, als eine weiße Viole. In der Botanica aber werden nicht nur diese, sondern auch viel andere Gewächse, so gar keine Aehnlichkeit mit weißen Violen haben, mit dem Levcojennamen bemerket, also siehet man hier 1) die gefüllten und einfachen gelben Violen, Levcojum lu-

teum nennen, und nach der verschiedenen Größe und Beschaffenheit der Blumen verschiedene Arten davon zählen: als Stangenviolen, deren einfache Blumen die Größe haben, daß sie einen Dickthaler bedecken; Lackviolen, welche zwar kleine aber dickgefüllte Blumen geben; gemeine einfache Violen, welche kleine einfache Blumen zeugen, und letztlich noch gefüllte gelbe Violen, so Saamen tragen. 2) Wird ein Zwiebelgewächs mit dem Levcojennamen beleget, und Levcojum bulbosum, oder auch Narcisso Levcojum genennet, deutsch, Schneetröpfgen, Sommerthierchen, Hornungs- oder Märzenblumen, weil sie ihre weißen Blumen am frühzeitigsten nach vergangenem Winterfroste zu geben pflegen. 3) Erhält den Levcojennamen ein Wurzelgewächs, welches in der Gestalt eines Strauches, der ohngefähr die Höhe einer Elle erreicht, wächst, und welches man, da es wegen des auf seinen Blättern befindlichen weiß wollichten Wesens ein graues Ansehen hat, Levcojum incanum, die graue Levcoje nennet, von welcher letztern Gattung allhier gehandelt wird.

§. 52.

Das Levcojum incanum ist in den Lustgärten eine der allerangenehmsten Blumen, nicht nur wegen der vielfältigen schönen Farben, die sich unter selbigen finden, da man bald hochrothe, bald dunkelrothe, fleischfarbige, ganz weiße, violette, sowol einfärbig als piccotirt unter ihnen zu sehen bekommt, als auch des herrlichen durchdringenden Geruchs, und letztlich noch, der langen Dauer ihrer Flor wegen, als welche regulariter von der Hälfte des May an bis in späten Herbst hinein zu haben ist, daß auch einige da-

durch

durch bewogen worden, selbige die Königinn der Blumen zu nennen. Man theilet das Levcojum incanum hauptsächlich in zwey Gattungen, wovon die eine Levcojum incanum minus, deutsch, Sommerlevcoje, die andere aber Levcojum incanum majus, deutsch, Winterlevcoje genennet wird. Die Sommerlevcojen sind plantæ annuæ, oder Sommergewächse, welche nur ein Jahr dauren, daher alle Frühjahre aus Saamen von neuem gezogen werden müssen, und daran von den Winterlevcojen unterschieden, daß sie, sobald sie aus dem Saamen nur eines Fingers lang erwachsen, schon Blühknospen zu geben anfangen, welches die Winterlevcojen nicht eher thun, bis sie zu sehr großen Stöcken erwachsen und ihre vollkommene Größe erreichet haben. Die Sommerlevcojen erwachsen nicht zu so großen Stöcken als die Winterlevcojen, welches die ungeheure Menge der Blumen, so sie geben, verursachet. Man besäet mit ihrem Saamen im April ganze Beete, und jätet, nachdem sie zu blühen angefangen, die einfachen nach und nach hinweg, die gefüllten aber läßt man stehen und das Beet einnehmen, erhält dadurch ganze Beete voll gefüllte Stöcke. Damit man frischen Saamen erhalte, läßt man auch einige einfache hin und wieder stehen, ingleichen, wo die gefüllten zu dick bey einander aufgegangen, werden einige ausgezogen und an andere Orte verpflanzet. Man findet unter diesen Sommerlevcojen alle Farben, welche die Winterlevcojen haben, es giebt hellrothe, dunkelrothe, violette, fleischfarbige, ganz weiße u. s. w. sowol unfarbig als piccotirt, sie haben auch einen eben so schönen Geruch und gleich große Blumen als die Winterlevcojen.

Für diejenigen, so weder Lust noch Gelegenheit haben Levcojen auszuwintern, sind diese Art Sommerlevcojen ein vortrefflich Gewächs, es enthebt sie vielfacher Mühwaltung und Aufsicht, so der Levcojen Auswinterung erfordert; wer sie sich zulegen will, hat vor allen Dingen dahin zu sehen, daß er nur einmal zu guten und solchen Saamen gelange, der viel gefüllte Stöcke giebt, solchen hernach selbst fortbaue und alle Jahre frischen reif werden lasse. Ehe ich zu dergleichen gelanget, habe öfters ganze Beete voll lauter einfache Stöcke erhalten. Die Winterlevcojen dagegen sind plantæ perennes, perennirende Gewächse, so sich auswintern lassen, und viel Jahre hinter einander dauren; wenn sie darnach gewartet und nicht in allzufettem Erdreiche gebauet werden, kann man sie wol 8 bis 10 Jahre erhalten, in geilem Erdreiche aber kaum 3 bis 4 Jahre; ehe diese ihre Blumen geben, erwachsen sie, wie obgemeldet, zuvor zu großen Stöcken; wenn ich ihren Saamen im März oder April gesäet, habe bisweilen bis spät in Herbst warten müssen, ehe ich nur Knospen daraus zu sehen bekommen, und ein Theil davon hat wol solches erste Jahre gar keine gegeben. Wir wollen ihren Bau etwas näher betrachten.

§. 53.

Man säet den Saamen im Februario oder längstens im März auf ein wohlzugerichtetes Mistbeet, oder falls keine Gelegenheit zu Anrichtung eines dergleichen Beets vorhanden, auch wol nur in Geschirr von Kästen oder Nelkentöpfen, welche mit guter Erde anzufüllen sind. Die mehresten Gärtner thun solches an dem Tage, da der volle Mond eintritt, und

glau-

glauben, sie würden dadurch viel gefüllte Stöcke aus solcher Saat künftig erhalten; andere kehren sich so genau nicht an den Tag des Eintritts des vollen Mondes, säen vielmehr einige Tage früher, in des Mondes wachsen, an einen solchen Tage, da sie das Zeichen des Löwen im Calender angemerket finden, und sagen, das sey das rechte Zeichen für die Levcojen, das verursache, daß viel gefüllte Stöcke entstünden; was hiervon zu halten, wird sich weiter unten zeigen. Ich säe zwar auch im Zunehmen des Mondes, oder auch in dessen vollen Scheine, kehre mich aber an kein Zeichen des Calenders, erwähle viel lieber einen Tag, der angenehm und Wind-stille ist, wiewol ich den Südwind auch niemalen scheue, denselben vielmehr für gut und zuträglich halte. Ich thue solches nicht in der Meynung und Glauben, daß ich mehr gefüllte Stöcke dadurch erhalten würde, als wenn die Saat zu einer andern Zeit geschehen wäre, sondern weil die Erfahrung lehret, daß die Saamen, so an dergleichen Tagen in die Erde gebracht werden, fein lustig wachsen. Glaubt sicherlich, der Mond und die Zeichen des Calenders verändern die Qualität, innerliche Structur und Beschaffenheit eures Levcojensaamens nimmer. Das Körnichen, welches in seiner Saamenhülse einmal so gebauet worden, daß ein gefüllter Stock daraus werden soll, das giebt euch einen gefüllten Stock, ihr möget es säen, wenn ihr wollet, im Zu- oder Abnehmen des Monden, im Zeichen des Löwen, Krebses oder einem andern. Was hingegen von der Natur zu einem einfachen Stocke determiniret worden, das giebt euch einen einfachen Stock, säet es in dem, eurer Meynung nach, allerbesten Mondesstande und Calenderszeichen.

zeichen. Man ist heutiges Tages dem Mittel sehr nahe gekommen, diejenigen Levcojenkörner, so gefüllte Stöcke geben, von denen, welche einfache Blumen geben, zu unterscheiden. Man bedenke einmal, welch ein Schluß sich darstelle, wenn man glaubet, der Mond und die Zeichen des Calenders verändere die innerliche Structur und Beschaffenheit des Saamens: Gesetzt, man hätte bey dem besten Stande des Monden, auch bey dem, seiner Meynung nach, besten Calenderzeichen in ein Geschirr, also auch in einerley Erde, Levcojensaamen gesäet, befände aber nachher, wie denn solches insgemein geschieht, daß sowol einfache als gefüllte Stöcke daraus entstanden, müßte man da nicht auf die Gedanken gerathen, das Gestirn sey auf die einfachgewordene ungnädig gewesen, die müßten wol was rechtes begangen haben, daß sie nicht auch in gefüllte Stöcke verwandelt worden. Das Gestirn trägt zum Wachsthume der Erdfrüchte das Seine allerdings bey, die innerliche Structur und Beschaffenheit der Saamen aber ändert es niemalen; Sommerhafer bleibt Sommerhafer, und Märzenhafer bleibt Märzenhafer, er sey in einem Mondesstande gesäet, wie er wolle; jener artet sich frühzeitiger im Reifen als dieser, welches man auch an der Sommer- und Winter-Gerste und mehr andern Früchten wahrnimmt. Man würde ja auch dem Monde actus creationis zueignen, so man glauben wollte, er könne ein Geschöpfe in das andere metamorphosiren oder verwandeln, er könne aus gefüllten Levcojensaamen einfachen machen, und dieses sey genug, von Erwählung des Tages zu einer Levcojensaat. Den Levcojensaamen begieße ich nach geschehe-

nem

nem Säen alsofort mit lau-warmgemachten Wasser, und wiederhole solch Begießen, so oft das Erdreich obenher trocken werden will. Ist die Saat auf ein Mistbeet geschehen, muß dahin gesehen werden, daß durch gehöriges Verdecken das Eindringen der Kälte verhindert werde; hat man aber in Geschirre gesäet, bringt man selbige in einem Gebäude an solche Orte, wo sie von dem Froste frey bleiben, und doch von der Sonne etwas getroffen werden können; in den Fenstern gewöhnlicher Wohnstuben, warmen lüftigen Kammern, oder auch ordentlichen Gewächshäusern, haben sie guten Stand. Bey gelindem angenehmen Wetter läßt man auch frische Luft durch Eröffnung der Fenster an die jungen Levcojenpflanzen streichen. Wenn bey Ablauf des Aprilmonats oder Anfange des May die Nachtfröste aufgehöret, wird bey den Mistbeeten das Bedecken unterlassen, oder die in Geschirr gesäeten Pflänzgen in freyen Garten gestellet, wo sie mit Begießen und Jäten noch fleißig zu warten sind, bis in den Monat Junium hinein, da sie, sobald ein Regen vorhanden gewesen, gleich nach selbigen zu verpflanzen sind, und hat man bey diesem Fortstecken weder auf einen Stand des Mondes, ob dieser im Zu- oder Abnehmen begriffen, noch auf irgend ein Zeichen des Calenders zu sehen, sondern, wie gesaget, nur einen Regen zu erwarten, und gleich nach selbigem die Verpflanzung vorzunehmen, da denn die in feuchte Erde gesteckten Pflänzgen aufs beste gedeyen werden. Das Begießen ist bey dieser Fortsteckung nicht zu vergessen, es continuire das Regenwetter oder nicht, das Beet muß wohl gegraben und durcharbeitet, auch kein unter Bäumen gelegenes

verschattetes seyn. Es ist fast kein Gewächs, welches schattigte Orte so übel verträgt, als eben die Winterlevcojen, es hat Noth, daß man solche auf den allerfreyesten und sonnenreichsten Beeten im ersten Jahre zur Flor oder doch nur dahin bringt, daß sie einige Knöspgen zeigen. Es ist daher diesem Pflänzgen ein solches Beet einzuräumen, welches recht frey liegt, und weder von Bäumen noch Gebäuden behindert wird, den Regen und Sonnenschein zu erhalten. Im Septembermonat, gegen Michael, fängt man denn an, diese Beete zu durchsuchen, und finden sich sodann Stöcke mit gefüllten und andere mit einfachen Blumen; die gefüllten werden ohne Anstand aus dem Lande genommen und in Geschirre verpflanzet, damit sie fein bald anwurzeln und zu gehöriger Zeit in ein Winterquartier, vor starker Kälte, ins sichere gebracht werden können; denn so man sie den Winter über im Garten frey da stehen lassen wollte, würden sie gewiß verfrieren. Es werden auch einige einfache Blumentragende Stöcke mit ausgehoben und im Gebäude durchwintert, damit das darauf folgende Jahr Saamen von selbigen erzogen werden könne, weil die gefüllten Stöcke keinen Saamen geben. Die Stöcke mit gefüllten Blumen werden deswegen höher gehalten, weilen ihre Blumen ein schöneres Ansehen und kräftigern Geruch haben, insgemein auch die Flor bey ihnen länger dauert. Um solcher gefüllten Stöcke willen pflegt man hauptsächlich eine Levcojensaat anzustellen; wer ihrer viel gefunden hat, der saget, dieses Jahr bin ich mit meinen Levcojen glücklich gewesen, denn ich habe viel gefüllte Stöcke darunter gefunden. Wenn man recht guten Saamen ausgestreuet

streuet hat, erhält man wohl zwey Drittel gefüllte Stöcke, bisweilen auch wohl nur die Hälfte, ein Drittel, oder noch weniger; der schlechteste Saame aber giebt lauter einfache. Das Ausheben der Levcojen aus dem Lande wird mit dem Septembermonat nicht beschlossen, vielmehr bis in den November hinein angetrieben, wenn sie nur zu solcher Zeit von großer Kälte nicht bereits zu sehr ruiniret sind; einige starke Reife und Nachtfröste schaden ihnen nichts, wenn sie nur bey Tage wieder aufthauen, ich habe um Martini öfters noch viele aus dem Lande genommen und ganz glücklich durch den Winter gebracht. Sie haben die übele Art an sich, daß sie ihre Knospen öfters nicht eher als um Martini zeigen, ehe man aber diese zu sehen bekommt, kann man nicht wissen, was gefüllte oder einfache Stöcke seyn; man hat bis hieher kein zuverläßigers Mittel, die gefüllten Stöcke von den einfachen zu unterscheiden, als allein an den Blumen und Knospen.

§. 54.

Eine andere weit kürzere Manier, Levcojen aus Saamen zu erbauen, bey welcher viele Bemühungen, so das Verdecken vor der Frühlingskälte, das Fortpflanzen u. a. m. erfordert, ersparet werden, ist folgende: Im Monat April läßt man im freyen Felde, oder Gartenbeete, oder Flecken von beliebiger Größe, umgraben, und besäet solche, jedoch nicht allzudick, mit guten Levcojensaamen. Nach einiger Anmerkung, denen ich beypflichte, ist es gut, den Saamen gleich auf das frischgegrabene annoch feuchte Erdreich zu säen, ihn alsofort unterzuharken und ein-

zufüsseln. * Nach erhaltenem Regen sieht man ihn gar bald hervorkeimen. Den Sommer über werden die Pflänzgen mit jäten wohl gewartet, auch wo sie zu dick bey einander aufgegangen, durchzogen. Wenn eine Pflanze 4 Finger breit von der andern absteht, wird solche Weite für hinlänglich gehalten, wiewol es besser ist, so sie etwas weitläuftiger stehen. Im September und October werden auf diesen Beeten die gefüllten Stöcke aufgesucht, nach und nach ausgehoben, und zu gehöriger Zeit ins Winterquartier geschafft. Man erhält auf diese Weise zwar gefüllte Stöcke genug, dieses einzige aber hat mir davon nicht recht gefallen wollen, daß selbige kein gutes Ansehen haben; sie sehen lang, wie die Spiesruthen aus, und sind ohne alle Nebenzweige, welches dadurch, daß sie so enge in einander stehen, verursachet wird, indem sie solchergestalt, Nebenzweige zu formiren, und fein kraus zu wachsen, behindert werden. Der Erdfloh thut an dergleichen Levcojensaat öfters viel Schaden. Man wird sonst noch aus dieser Art Levcojen zu bauen, erkennen, daß das Fortstecken junger Levcojenpflanzen in einem gewissen Mondesstande, oder Zeichen des Calenders zum gefüllt werden der Stöcke nichts beytrage, da man sieht, daß unter diesen unverpflanzt aufwachsenden Levcojen es viel gefüllte Stöcke gebe.

§. 55.

* Einfüsseln ist ein Garten-terminus, welcher diejenige Gartenarbeit anzeiget, da man frischgesäeten Saamen, Fuß vor Fuß eintritt, dem Lande mithin seine Feuchtigkeit zu erhalten suchet: was bey dem Feldbau die Walze ist, das ist bey den Gärtnern dieses Einfüsseln.

§. 55.

Da die vorherigen Paragraphi bereits zu erkennen geben, daß an den gefüllte Blumen gebenden Levçojenstöcken das meiste gelegen sey, diese aber, da sie keinen Saamen tragen, aus dem Saamen der einfachen Stöcke erlanget werden müssen; so dürfte jemand auf die Frage verfallen: Wie es denn anzugreifen, daß man viel gefüllte Stöcke erhalte? Ich antworte, trachtet nach guten oder solchen Saamen, unter welchem viel gefüllte Stöcke gebende Körner befindlich sind, und bedienet euch desselben zur Aussaat. Nicht alle und jede einfache Levcojenstöcke geben dergleichen, ich habe ehedessen selbst Saamen gezogen, wovon ich unter sechs Schock Pflanzen nicht eine mit gefüllten Blumen angetroffen. Nachhero habe von einem guten Freunde eine bessere Art erhalten, welche viel gefüllte giebt, und diese baue noch gegenwärtig mit dem besten Erfolg fort. Die Körner dieses Saamens sind mehrentheils klein und unansehnlich; ein groß Theil davon hat die Gestalt eines länglichten Vierecks, andere die Form eines Prismatis, und noch andere haben wieder andere miraculöse Formen; es wird kaum die Hälfte der Körner seyn, welche die ordentliche runde Gestalt des Levcojensaamens haben. Von diesen hebe alle Herbste einige einfache Stöcke aus, bringe sie auf gehörige Art durch den Winter, und lasse sie das darauf folgende Jahr Saamen tragen. Den Breslauer Sammlungen ist im Jahre 1722. Mense Aprili, Classe IV. Art. II. p. 359 sq. eine weitläuftige Abhandlung, des D. Johann Georg Siegesbeck, einverleibet, in welcher selbiger, die Kunst gefüllte Lev-

cojen

cojen zu erziehen, angegriffen. Nachdem er die Meynungen verschiedener Gartenbücher, so sie hierinn hegen, angeführet, und ihr Ungegründetes gezeiget, so läuft sein ganzer Vorschlag darauf hinaus: Levcojensaame, von welchem man viel gefüllte Stöcke erndten wolle, müsse an einem andern als unserem Orte erzeuget seyn, es müsse fremder oder verschriebener Saame seyn, in einem sandigten und magern Boden müsse er erwachsen, und in fetteres besseres Erdreich gesäet werden. In rebus naturalibus soll man billig nichts, was aus bloßer Ersinnung hergeflossen, für wahr annehmen, vielmehr nur dasjenige, was durch Erfahrungen bestätiget wird. Aus des D. Siegesbecks Worten erscheint nicht, daß er aus eigener Erfahrung geschrieben; es ist ganz deutlich in selbigen zu befinden, daß ihm seine Kunst, gefüllte Levcojen zu zeugen, von einem gewissen Amtsverwalter erzählet worden; dieser Amtsverwalter aber hat auch keine eigene Erfahrung gehabt, sondern seine Wissenschaft Gesprächweise von einem seiner Anverwandten, der ein Gärtner gewesen, sich beybringen lassen; man besehe diesfalls den angeführten Ort, nehme aber zugleich wahr, wie viel Zuverläßiges solches Siegesbeckische Kunststück darreiche. D. Siegesbeck hat solche Meynung für wahr angenommen, weil er einige Wahrscheinlichkeit darinn gefunden. Gewiß, die Verschickung des Saamens, von einem Orte zum andern, wird nimmermehr vermögend seyn, die innerliche Beschaffenheit der Körner zu ändern. Das Körnichen, das in seiner Saamenhülse einmal so gebauet worden, daß ein gefüllter Stock daraus werden soll, behält

solche

solche seine Verordnung, man verschicke es viel hundert Meilen fort. So viel pflegt die Saamenverschickung, nach fleißiger Hauswirthe Anmerkung, zu Zeiten wohl zu wirken, daß sie freudiger dadurch wachsen; also sieht man z. E. den sogenannten Tonnenlein, welches eine Art Flachssaamens ist, die in Nordischen Provinzen erbauet, und den Deutschen, in Danzig und andern Seestädten, Tonnenweise verkaufet wird, und daher den Namen des Tonnenleins erhält, in verschiedenen Gegenden Deutschlandes, und sonderlich auch in einigen Braunschweig-Lüneburgischen Landen, sich ungemein wohl arten. Die Schweden finden den deutschen Hopfen für ihr Land gut, verschreiben derowegen dessen Keimen oder Pflanzen aus Braunschweig sehr häufig. Wenn Zuckererbsen viele Jahre nach einander an einem Orte erbauet werden, verlieren sie, nach Anmerkung der Gärtner, gar viel von ihrer Annehmlichkeit, verschickt man sie aber an andere Orte, so erholen sie sich wieder. Ob die verschickten Saamen nun schon lustiger wachsen, so bleibt doch jeder in seiner Art, und wird seine innerliche Structur dadurch nicht verändert. Man hat noch nie gesehen, daß aus dem Tonnenleine ein anderes Gewächs hervorgekommen, so wenig auch aus verschickten Hopfen oder Zuckererbsen was anders erwachsen ist, als es ursprünglich gewesen. Augusthafer verwandelt sich nicht in spätartigen Märzenhafer, man verschicke ihn aus unserm Deutschlande nach Rußland, Schweden, oder andere Gegenden. Ich habe ehedessen auch Levcojensaamen verschrieben, bin aber darinn unglücklich gewesen, daß ich einen Ort angetroffen, wo ein solcher

Saa-

Saamen gebauet worden, der sich nicht zu gefüllten Stöcken artete, unter welchen keine gefüllte Körner befindlich gewesen, weswegen auch gar keine gefüllten Stöcke daraus erhielt. Zu einer andern Zeit habe von eben dem Orte, (es war Leipzig) nochmals Levcojensaamen, jedoch von einem andern Gärtner, kommen lassen, und habe das Levcojenglück gehabt, einen Saamen anzutreffen, der an gefüllten Stöcken überaus ergiebig war. Ob inzwischen die Natur geneigt sey, im magern sandigem Erdreiche mehr gefüllte Levcojenkörner zu formiren, als in fetten und geilen Boden, davon läßt sich vorerst nicht wohl urtheilen, es beruhet solches auf Erfahrungen, ein jeder kann diesfalls Versuche anstellen. Daß aber die in magern Boden erzeugten einfachen Levcojenkörner, wenn sie in ein fettes Erdreich gesäet werden, dadurch zu gefüllten würden, solches ist gänzlich ungegründet; und so viel sey genug von D. Siegesbecks Kunst, gefüllte Levcojenstöcke durch Saamen zu erlangen. Ich werde übrigens von verschiedenen sehr erfahrnen Gärtnern, in deren Reden ich nicht das mindeste Mistrauen zu setzen Ursache finde, versichert, daß Levcojensaamen, nachdem er fünf Jahre und noch älter worden, allezeit mehr gefüllte Stöcke gegeben, als zu der Zeit, da er noch frisch gewesen. Hat dieses, welches ich noch nie versuchet, seine Richtigkeit, so bleibt die Vermuthung übrig, daß die einfachen Levcojenkörner eher verderben, oder die Kraft zum Aufkeimen verlieren, als die gefüllten; mithin, wenn alter Levcojensaamen gesäet wird, die gefüllten Körner nur allein zum Vorschein kommen oder lebendig werden, von den einfachen aber gar nichts

oder

oder doch nur sehr wenig. Recht alter Levcojensaamen würde solchemnach zu betrachten seyn, als wäre er von allen, oder doch dem allergrößten Theile der einfachen Körner gereiniget, man würde aus einem Lothe Saamen zwar weniger, dagegen lauter gute Pflanzen erhalten. Einen ausgewinterten gefüllten Levcojenstock bezahlet man allhier zu Nordhausen mit 4 auch wol 6 gl. nachdem er groß und blumenreich ist im May, Junio, und weiter.

§. 56.

Es finden sich einige Blumisten, welche die Erzeugung der gefüllten Levcojen, durch Saamen, sich zu mühsam vorstellen, derowegen darauf denken, solche durch abgerissene Sprossen zu erlangen, und richten sie dieses folgendergestalt zu Werke: Im Monate May, auch noch im Junio, suchen sie an den gefüllten Levcojenstöcken frische, das selbige Jahr gewachsene, etwan Fingers lange Sprößgen zusammen, sie entledigen solche der untersten Blätter, so weit sie in das Erdreich kommen sollen, in welches sie bis etwas über die Hälfte hineingesteckt werden; finden sich Knospen daran, werden ihnen solche benommen, es wird ein fruchtbares Beet im Küchenlande zu dieser Arbeit erwählet, ein Sprößgen einen halben Schuh weit von dem andern gepflanzet, und gleich darauf wohl begossen. Das Verdecken vor der Sonnenhitze muß 6 bis 7 Wochen, oder doch so lange continuiret werden, bis sich einiger Trieb an den Sprößgens vermerken läßt; nach der Sonnen Untergang wird das Verdeck jedesmal hinweggenommen, damit der Thau zu den Sprößgen kommen könne, und des Morgens wieder darüber gestürzet; alte zerbrochene Nelken-

töpfe

töpfe sind darzu wohl zu gebrauchen. Sollte sich es begeben, daß zu der Zeit, da man dergleichen Sprossen pflanzen will, das Erdreich sehr dürre wäre, muß das Beet den Tag vor der Anpflanzung dergestalt begossen werden, daß es wenigstens eine Elle tief Feuchtigkeit erhalte; denn es bekömmt diesen Sprößgen ungemein wohl, wenn sie in feuchte Erde gepflanzet werden. Wenn nun diese Sprößgen, nachdem sie zu treiben angefangen, mit Begießen, Jäten und Auflockern des Erdreichs wohl gewartet werden, so erhält man im kurzen feine Stöckgens, welche im September oder October aus dem Lande in Geschirre verpflanzet und gleich andern Levcojen in Gebäuden ausgewintert werden. Ich habe ehedessen ganze Beete voll gefüllte Levcojenstöcke auf diese Art erzogen, sie haben mir gleich im ersten Jahre eine Menge schöner Blumen gegeben; nachdem ich aber vermerket, daß die aus Saamen erbaueten Levcojenstöcke allezeit zwey bis dreymal größer werden, ihre Blumen auch von weit penetranterem und kräftigerm Geruche sind, so habe die Erbauung der Levcojen aus Sprossen unterlassen, und mich der aus Saamen allein beflissen. Die Saamenstöcke sind von so kräftigem Geruche, daß wenn ihrer im May oder Junio nur etwan eine Mandel beysammen stehen, ihre Blumen die Gegend einige Schritte weit mit dem schönsten Geruche erfüllen. Dieses thun sie sonderlich des Abends, nachdem die Sonne eine Stunde untergegangen, und das nöthigste Begießen ihnen gereichet worden; denn zu dieser Zeit ist der Geruch allezeit am kräftigsten. Man besetzt ganze Gänge der Lustgärten mit diesen Levcojenstöcken, und erquicket sich zur

Abends-

Abendszeit im Auf- und Abspatzieren an ihrem Geruche. Die Art, Levcojenstöcke aus Sprossen zu erzeugen, kann übrigens doch auch denen besonders nützlich seyn, welche eine schöne bunte oder piccottirte Levcojengattung haben, und solche gerne fortbauen wollen; diesen ist zu rathen, daß sie alle Jahre frische Stöckgens aus Sprossen davon erzeugen, denn von Saamen werden nicht allemal so schöne piccottirte ausfallen.

§. 57.

Nachdem, wie obgedacht, an tüchtigem Levcojensaamen, zu Erlangung gefüllter Levcojenstöcke, so viel gelegen, so muß noch gezeiget werden, wie darzu zu gelangen. Einige suchen desselbigen durch Briefwechsel habhaft zu werden, und ist solcher Weg auch nicht zu verachten, wenn man nur versichert ist, daß an dem Orte, von welchem man verschreibt, was gutes gebauet werde; anderergestalt kömmt man öfters sehr übel mit dem verschriebenen Saamen an. Es giebt einfache Levcojenstöcke, welche fast lauter einfache Körner in ihren Schoten bauen, andere dagegen sind geneigter zu Erzeugung gefüllter Körner, und geben solche häufig. Nach dieser letzten guten Art muß man zu gelangen trachten, und so man ihrer einmal habhaft worden, welches öfters schwer hält, solchen selbst fortbauen, so kann man versichert seyn, es werde aus deren Saamen an gefüllten Stöcken gewiß niemalen ermangeln. Ich baue eine dergleichen Art nun schon in die 10 Jahre fort, und erhalte aus jeder Saat so viel gefüllte, daß ich damit vollkommen zufrieden bin. Jeden Herbst hebe ich einfache Stöcke, so noch nicht geblühet, davon aus dem

Bayerische
Staatsbibliothek
München

Lande, bringe selbige mit den gefüllten ins Winterquartier, und verpflanze sie denn darauf folgenden Frühling wieder in ein gut Küchenland an einen freyen sonnenreichen Ort, so tragen sie daselbst Saamen, welchen ich in der Mitte des Octobers aufnehme. Man merket, daß solcher Saame reif sey, wenn seine Schötgen sich zu eröffnen beginnen: weil nun dieses bey einzelnen Schoten oder Hülsen bisweilen etwas eher geschieht, als in der Mitte des Octobers, so müssen solche nach und nach heraus gepflückt werden. Ist aber die Hälfte des Octobers vorbey, wird alles Schotenwerk vollends herunter geschnitten, oder welches besser, der ganze Stock mit der Wurzel aus der Erde gerissen, samt allen darinn befindlichen Schoten zum Abtrocknen an einen lüftigen Ort geleget, und nachdem alles Schotenwerk dürre geworden, der Saame heraus geklopfet. Es haben einige Winterlevcojen die Art an sich, daß sie gleich im ersten Jahre, etwan im Augustmonate oder Anfange des Septembers, Blumen und Saamenschoten treiben, von diesen ist zu merken, daß ihr Saame, gute Levcojenstöcke daraus zu erziehen, untüchtig erachtet werde, weil er nicht Zeit genug hat, die gehörige Reife zu erlangen; es ist solchen Stöcken am besten gerathen, daß man sie ausziehe und wegwerfe. Es dürfte hier jemand auf die Frage verfallen: ist es denn aber gleich viel, was für einfache Levcojenstöcke man zum Saamenzeugen erwähle; ist denn einer so gut darzu als der andere? ich antworte nein! sondern wenn man recht guten Levcojensaamen ausgestreuet hat, so nimmt man wahr, daß einige der daher entstandenen einfachen Stöcke recht lustig, frech und wohlgestalt,

mit

Bayerische Staatsbibliothek München

mit langen schwanken zierlichen Zweigen und ansehnlichen Blättern aufwachsen, andere dagegen wachsen wider die Natur und Gewohnheit der Levkojen, ganz unförmlich, wunderlich, unartig, ungestalt und mirakulös, bisweilen haben sie mir auf einer Seite lange, schwanke Zweige gebracht, auf der andern aber sind sie mit lauter kurzen, zum Theil krummen wachsenden Sprößgen besetzt gewesen, und haben davon ganz kraus ausgesehen, anderer mirakulösen Bildungen solcher einfachen Levkojenstöcke zu geschweigen, wenn diese unartig wachsenden das künftige Jahr Blumen und Saamen gegeben, sind allerley größere und kleinere, förmliche und unförmliche Blumen daran zu sehen gewesen, die darauf entstandenen Schoten aber theils klein, theils groß, theils krumm, theils gerade, theils kurz, theils lang zum Vorschein gekommen, von welchen Schoten ich die krummen, die kleinsten, oder auf andere Weise unförmlichsten zu meinem Gebrauche erwählet, und daraus jedesmal den besten Saamen, der vielgefüllte Stöcke gegeben, geerndtet habe. Unter Ein hundert einfachen Stöcken habe bisweilen kaum 5. 7. 10. mehr oder weniger gefunden, die diese Beschaffenheit gehabt, und zum Saamenzeugen tauglich gewesen sind. Man vermeide demnach zum Saamenzeugen die förmlichen, schön und frechwachsenden Levkojenstöcke, und erwähle dagegen die unförmlichen, so etwas krauses, krumm oder unförmlich wachsendes Sprossenwerk an sich haben; denn diese geben allezeit den besten Saamen, aus welchem viel gefüllte Stöcke entstehen, unter den daran wachsenden Schoten aber sind gleichfalls die krummen, auch kleinen und unförmlichsten zu unsern

Gebrauch zu wählen. Wem dieses nicht bekannt, der sollte sich in der Meynung, das beste zu finden, die allergrößten, längsten und schönsten Schoten zu seinem Gebrauche aussuchen, das übrige wunderlich aussehende Schotenwerk aber, in der Meynung, daß es lauter unnütze Zeug sey, wegwerfen, und solchergestalt sich selbst aus Unerfahrenheit betrügen. Ehe ich mit dem Levkojenbau recht bekannt wurde, erhielt ich einmal 1 Loth Saamen, und machte mir die Mühe, ein paar Schock Körner, welche die größten, vollkommensten und schweresten zu seyn schienen, auszulesen, und glaubte, nun wirst du wol die gefüllten Körner heraus gesucht haben, und so viel Körner, so viel gefüllte Stöcke auch erhalten, aber siehe, meine Hoffnung betrog mich, ich erhielt lauter einfache, und die Erfahrung überzeugte mich, daß es bey Levkojen, in der Absicht gefüllte Stöcke zu erhalten, daran nicht liege, die größten und ansehnlichsten Körner ausgesuchet und gesäet zu haben, jedes Korn vielmehr, es sey groß oder klein, seinen von der Natur bestimmten Bau in sich habe, nach welchen es einen gefüllten oder einfachen Stock giebt. Wir haben nun gesehen, wie jemand, der eine gute Levkojenart hat, deren einfache Stöcke ihm viel Körner liefern, sich Saamenstöcke daher erwählen solle, damit er von selbiger nicht abkomme, sich vielmehr dabey erhalten und solche fortbauen könne. Und nun fragt sichs noch, ob denn eine schlechte Levkojenart, welche uns bisanhero nichts als einfache Körner und Stöcke gegeben hat, sich endlich auch verbessern und in eine gute verwandeln lasse? Es scheint diese Frage um desto nützlicher zu seyn, da Exempel vorhanden sind, daß einige viel

Jahre

Jahre lang, mit vielem Briefwechsel und Geldausgeben, nach der guten Levkojenart, aber vergeblich, getrachtet haben. Ich beantworte diese Frage mit Ja! und will kürzlich zeigen, wie die Sache anzugreifen sey: Man betrachte einmal einen solchen schlechten einfachen Levkojenstock zur Zeit der Blüthe, und sehe, ob sich nicht zweyerley Blumen daran finden werden, die eine Art wird groß, ansehnlich, Regel-mäßig und schön aussehen, man wird aber auch hin und wieder, wiewol sehr einzeln, Blumen finden, welche klein, ungestalt, unartig und mirakulös sind, und bey dieser Betrachtung merke man, daß die kleinen unansehnlichen Blumen den guten gefüllten Saamen, die großen schönen regulairen aber, den schlechten einfachen Saamen zeigen. Damit nun bey zukünftiger Reifung des Saamens bekannt seyn möge, welche Blumen gute gewesen, und man ihre Schoten finden könne, so ist es nöthig, die kleinen unansehnlichen mirakulösen Blumen bey ihrer Erblickung, ohne Anstand mit Zwirn, Bast, Seide, oder was man sonst bey der Hand hat, und bequem dazu findet, zu zeichnen. Es ist nicht nöthig, daß man die großen Blumen, von welchen man sieht, daß sie einfachen Saamen geben werden, abschneide, sondern man läßt beydes, einfach und gefülltes, mit einander fortwachsen, bey der Reifung des Saamens aber lieset man zu seinem Gebrauche sich nichts, als nur das Gezeichnete aus, das übrige Schotenwerk wird sämtlich weggeschmissen. Wird nun im darauf folgenden Jahre der ausgezeichnete Saame gesäet, so ist die schlechte Levkojenart schon zum erstenmal verbessert, und wenn von diesem einmal verbesserten abermals

einfache Stöcke zum Saamenzeugen genommen und die Blüthen an diesen von neuen sortiret werden, so ist die zweyte Verbesserung vorhanden. Es wird kaum 6 bis 7 Jahre hinter einander das gemeldte Aussortiren der Levkojenblumen nöthig seyn, so ist die allerschlechteste Levkojenart in die beste verwandelt, von deren Saamen wir gefüllte Stöcke in großer Menge erhalten. Man sieht demnach, wie es möglich sey, jemanden von einem Levkojenstocke schlechten und guten Saamen besonders geben zu können, ingleichen, daß viel Zeit und Aufsicht nöthig sey, wenn man eine schlechte Levkojenart in eine gute verwandeln will. Wenn jener Erfurtische Scribente, der seinen Namen nicht genennet hat, diese mögliche Verbesserung einer Levkojenart beschreiben will, gebraucht er folgende Ausdrücke: Von Erziehung des Levkojensaamens, daß man viel gefüllte davon bekomme, ist fast in allen Gartenbüchern Meldung geschehen, und sind die Autores in ihren Meynungen sehr unterschieden; einige halten viel auf gewisse Zeichen und vollen Mond in Säung des Saamens und Verpflanzung der Pflanzen; andere erwählen am Saamenstocke diejenigen Blumen, die im vollen Monde aufblühen, lassen solche zu Saamen gehen, mehrerley Arten zu geschweigen. Allein, da ich es nach deren vorgeschriebenen Art oft und vielfältig probieret, so habe alles falsch befunden. Nachdem ich aber 8 Jahre hinter einander, und zwar in jedem Jahre vielerley Proben gemacht, so habe endlich gefunden, daß nicht mehr als ein Weg ist, zu gefüllten Levkojen zu gelangen, welches aufrichtig erkläre, wie folget: Man nehme einen einfachen Saamenstock, und observire,

ob

ob nicht zweyerley Blüten davon zu finden; die eine Art, derer die mehresten seyn, bringen meistens lauter gefüllte, sehr wenig einfache. Solche nun von einander zu unterscheiden und zu erkennen, besteht darinn: Diejenigen Blüten, welche den guten Saamen bringen, sind ganz unansehnlich, wachsen alle ganz ungestalt, die Hülsen sind auf einer Seite von einander geplatzt, die Blüte nicht groß und breit, sondern klein und etwas gekrümmt unterwärts gewachsen, haben mehrentheils breite und kurze Hülsen, deren öfters zwey an einander gewachsen seyn, welche man zur Nachricht mit ein wenig Bast oder Zwirn zeichnet, oder aber die andern schlechten Blüten abreißt. Will man aber aus Curiosität jemanden von einem Stocke gefüllten und auch zugleich einfachen Saamen geben, so kann man von den letztern auch Blüten daran lassen, es schadet den guten gefüllten nichts am Wachsthum. Die schlechten Blüten, so nichts als einfache bringen, haben recht ordentlich lange schmale Hülsen, die Blüten sind frech und breitblätterich, fallen vor jenen weit besser in die Augen, wachsen viel häufiger als die guten, sonderlich wenn jemand erst mit einem Saamenstocke schlechter Art anfangen muß. Es trägt sich zu, daß ein Liebhaber manches Jahr viel gefüllte bekommt, ein anderes Jahr aber lauter einfache; die Ursache ist, daß er ohngefähr einen Saamenstock gehabt, der viel gute Blumen oder aber meistens schlechte Blumen gehabt, weiß aber die Ursache nicht, und ist nicht versichert, daß er alle Jahre gefüllte bekomme; wer aber auf oben gemeldete Art die Blüten observiret, so wird es niemals an gefüllten fehlen, es mag auch

der Saame im schlechtesten Zeichen, im Neumond oder letzten Viertel gesäet werden, solches thut nichts. Anbey muß aber dieses noch erwähnen, daß die Liebhaber, so erstlich mit einem Saamenstocke von schlechter Art anfangen wollen, den guten Saamen davon zu ziehen, dieselben haben sich in den zwey ersten Jahren so viel gefüllte nicht zu getrösten, als nachher; denn je mehr Jahre die Blüten zum Saamen auf vorerwähnte Art sortiret werden, destomehr gefüllte daraus fallen, daß es auch gar bisweilen an Saamenstöcken fehlet. Mit der Zeit habe es dahin gebracht, daß unter 100 Stöcken nicht 10 einfache bekommen, und unter andern bekam einsmals einen Stock, welches was recht merkwürdiges war: der mittelste oder Hauptstengel war gefüllt, die Nebenstengel aber alle einfach; ersterer brachte keinen, die andern aber lauter guten Saamen, davon ich auch das andere Jahr darauf nicht einen einfachen Stock bekam. Dieses sind die Worte des Erfurtischen Scribenten, welche sich finden in dem ersten Bande der Sammlungen, so zu Erfurt Anno 1745. in 8. unter dem Titel: Kern eines auserlesenen Vorrathes curieuser und nützlich gesammleter Wissenschaften und der brauchbaresten Kunststücke, gedruckt worden, und zwar pag. 18. Man sieht demnach, wie zu Erzeugung guten Levkojensaamens, kein anderer Weg übrig sey, als solche einfache Levkojenstöcke sich anzuschaffen, welche viel gefüllte Körner zu generiren pflegen, und daß es rathsam sey, so man einmal zu dergleichen gelanget, solche selbst fortzubauen und sich um keinen fremden Saamen ferner zu bekümmern. Ich bin zu dergleichen zuerst durch einen Leipziger Gärtner, wie obge-

obgedacht, gelanget. Der Saame, welchen ich von diesem erhielt, gab mir beynahe zwey Drittheil gefüllte Stöcke, von den übrigen einfachen brachte ich einige Stöcke auf gehörige Art durch den Winter, verpflanzte sie das darauf folgende Frühjahr in ein fruchtbares sonnenreiches Beet, und ließ sie Saamen tragen; diese Art habe bis daher beständig fortgebauet und gefüllte Stöcke im Ueberfluß davon allezeit erhalten. Ein Loth guten Levkojensaamens bezahlet man insgemein mit 8 ggl. wiewol diejenigen, welche versichern, eine ausnehmend gute Art zu haben, sich auch wol 16 ggl. und mehr dafür zahlen lassen.

§. 58.

Zuvor ist schon erwähnet, daß die Winterlevkojen im ersten Jahre Knospen und Blumen, entweder gar nicht, oder doch nur gar spät und sparsam geben, imgleichen, daß bis hieher kein sicherer Mittel vorhanden sey, gefüllte Stöcke von den einfachen zu unterscheiden, als allein an den Blumen und Knospen. Weil nun zur Herbstzeit daran viel gelegen ist, die gefüllten Stöcke von den einfachen unterscheiden zu können, damit man wisse, was auszuwintern sey; denn benebst den gefüllten auch alle einfache Stöcke auszuwintern, würde unnöthig seyn, man wintert dieser letztern nur sehr wenige und nicht mehr aus, als für das künftige Jahr zum Saamenzeugen nöthig ist, die gefüllten aber werden ohne Ausnahme alle durch den Winter gebracht, so sehe für gut an, ein Mittel bekannt zu machen, wie man bey später Herbstzeit auch an den zartesten Knospen sehen könne, welche Stöcke gefüllt oder einfach seyn. Ich habe mich solches Mittels öfters im November um Martini

tini annoch bedienet, und durch selbiges auf meinen Levkojenbeeten gefüllte Stöcke aufgefunden, ausgehoben, und solche wohl durch den Winter gebracht; wem solches nicht bekannt ist, der sieht sich entweder genöthiget, die unbekannten gefüllten und einfachen Stöcke mit einander auszuwintern, oder alles mit einander im freyen Garten stehen und verderben zu lassen. Es ist aber dieses Mittel zu suchen in dem innerlichen Baue oder Beschaffenheit der Knospen: Die Knospe des gefüllten Stockes hat eine ganz andere Structur als eines einfachen, welches die Anatomie von beyden zu erkennen giebt. Eröffnet man die Knospen eines gefüllten Stocks, so präsentiret sich inwendig ein grünes kugel-rundes Knöpfgen, welches bey großen Knospen sich in zarte Blätgens zerdrucken läßt, bey den kleinsten aber kaum sichtbar ist und etwan die Größe eines Klatschrosenkörnichens hat und sich nicht im Zerdrucken wie die größern in Blätgens resolvirt. Bey Eröffnung der Knospe eines einfachen Stocks hingegen nimmt man eine länglichrunde grüne Figur wahr, welche so mit einer Nadel oder andern Instrumentlein darauf gedruckt wird, sich in lauter Spitzgen oder dem Ansehen nach Stächelchen zertheilet. Auch bey den kleinesten Knöspgen, welche nur die Größe eines Spendelknöpfgens gehabt, habe ich diesen Unterschied bemerken können. Mehrere Deutlichkeit davon wird man erhalten, so man die Knospen eines Stocks, von welchem man gewiß weiß, daß er gefüllt sey, ingleichen die von einem einfachen mittelst einer Nadel oder Federmesserchens eröffnen, und deren innerlichen Bau gegen einander betrachten will. Ich bin nicht gewohnt, jemanden etwas als

gut,

gut, richtig und ausgemacht anzupreisen, wo nicht wiederholte Versuche mich davon überzeuget haben, ich würde sonst auch dasjenige Mittel hier publiciren, welches durch Speculation bey mir entstanden ist, kraft dessen sich gefüllte und einfache Winterlevkojenpflanzen, sie seyn so klein als sie immer wollen, ganz leicht von einander unterscheiden lassen. Werden die Experimenta, so ich diesfalls vorhabe, die Sache bewähren, soll solches Arcanum zu seiner Zeit ebenfalls ans Licht gebracht werden, und dieses um so viel lieber, weil ein Nutzen für die Naturwissenschaft darinn zugleich enthalten ist.

§. 59.

Die Auswinterung der Levkojen, oder die Wissenschaft, Levkojenstöcke den Winter hindurch beym Leben zu erhalten, ist als eines der nöthigsten Stücke bey ihrem Bau zu betrachten. Man bemühet sich vergeblich mit dem Levkojenbaue, er ist uns ohne Nutz und Lust, wenn diese Wissenschaft ermangelt; denn die Winterlevkojen tragen ja in dem ersten Jahre gar keine, oder doch nur sehr wenige Blumen, sie zeugen die größte Schön- und Vollkommenheit ihrer Flor erst im zweyten und folgenden Jahre; wissen wir sie nun nicht bis dahin zu erhalten, so ist ja offenbar, daß alles, das erste Jahr auf ihre Cultur verwendete Bemühen, vergeblich gewesen. Ziehen wir die Gartenbücher hierinn zu Rathe, so finden wir überhaupt von dieser Materie etwas gesaget, welches aber bey weitem nicht zureichend ist, daß jemand, der noch nie Levkojen ausgewintert hat, solches daraus erlernen sollte, und in den mehresten sind viel wunderliche, aller Erfahrung entgegen laufende

An-

Anschläge befindlich. Ich werde daher diese Materie dergestalt erklären, wie ich sie selbst viele Jahre hinter einander in Ausübung gehabt, und zwar zuvörderst zeigen, wie die Levkojenstöcke in Kellern sich auswintern lassen. Man merke sich diesfalls zum voraus folgende Erfahrungen:

1) Die Winterlevkojen sind der Gewächse eines, welche, ohne ihren Schaden, einen großen Grad der Trocknung ausstehen können. Wenn sie zur Winterszeit bisweilen ganz erstorben aussehen, die Blätter verwelkt scheinen, und die Spitzgen der Sprossen sich neigen, und man gießt nur wenig Wasser in ihre Geschirre, stehen sie den folgenden Tag gleich wieder frisch und steif da. Außer den Monatsrosen und Winterendivien ist ihnen nicht leicht ein Gewächs in dieser Eigenschaft zu vergleichen.

2) Wenn Winterlevkojen in Kellern auswachsen oder treiben, werden sie dadurch äußerst entkräftet und verderben, und der Tod ihnen zugezogen. Ein gewisser Freund sagte ehedessen, ich habe meine Levkojenstöcke dieses Jahr im Keller ausgewintert und von Zeit zu Zeit fein begossen, ich finde sie auch gegenwärtig in dem besten Stande; denn sie haben zum Theil Fingers lange Sprossen, ja einige noch längere getrieben. Er fand sich aber in seiner Hoffnung gewaltig betrogen; denn als er sie im April wieder aus dem Keller schaffte, legten sich die ausgewachsenen weißen Sprößgen, als sie die frische Luft fühleten, alle nach und nach um, wurden welk und erstarben, und mit selbigen die Stöcke, also daß er binnen 14 Tagen nicht einen einzi-

einzigen mehr übrig hatte. Das Treiben der Levkojen, welches er für was Gutes gehalten, war also ihr Verderben, und er wurde dadurch überzeuget, es müsse solches Wachsen in Kellern verhindert, und Levkojenstöcke daselbst trocken tractiret werden.

3) Gleichwie alle Gewächse nur zu dem Ende in die Winterquartiere gebracht werden, damit sie nur das Leben erhalten, nicht aber wachsen und treiben sollen; so ist dieses auch von den Levkojen hauptsächlich zu merken.

4) Es sind die Winterlevkojen zu dem ihnen so schädlichen Treiben in Kellern überaus geneigt. Wenn der Boden des Kellers viel Feuchtigkeit hat, und man stellet die mit Levkojen bepflanzten Geschirre auf selbigen, so ziehen sie durch den Boden des Geschirres so viel Nässe an sich, als sie zum Treiben nöthig haben, sie wachsen aus und verderben, welches mir verschiedenemal begegnet ist; es läßt sich aber solches gar leicht verhindern, wenn man Postamente von Bretern oder Lattenwerk in dem Keller errichten, und die Levkojengeschirre darauf stellen will. Ich muß nunmehro meine Art, Levkojen im Keller auszuwintern, zeigen, und dabey erinnern, daß ein Unterschied zu machen sey, zwischen Levkojenstöcken, welche viel Wurzeln in ihren Geschirren bereits getrieben haben, oder wie man zu sagen pfleget, vest in Wurzeln sitzen, und zwischen denen, so diese Eigenschaft nicht haben; denn erstere wollen in Kellern anders tractiret seyn, als die letztern. Zur ersten Classe gehören diejenigen Stöcke, so das ganze Jahr über, vom

Früh-

Frühjahre an bis in den Herbst hinein, in einem Topfe gewachsen, und die Vermuthung vor sich haben, daß das ganze Geschirr mit ihren Wurzeln erfüllet sey; imgleichen die, so man im September fein zeitlich, etwan 8 oder 14 Tage vor Michael, aus dem Lande in Geschirre verpflanzet hat; zur zweyten Classe aber sind zu rechnen diejenigen, so im October oder November aus dem Lande in Geschirre annoch verpflanzet worden sind; es folget demnach erstlich der Modus, wie

die stark angewurzelten

Levkojenstöcke in Kellern zu tractiren? Diese lasse ich im freyen Garten stehen, bis zu Ausgange des Octobers; wenn sie schon derbe Reife oder Nachtfröste erhalten, so schadet ihnen solches alles nicht. Den 1. November aber lasse ich sie in ein Gebäude an einen recht trockenen lüftigen Ort tragen, auch alles übrigen Laubes, welches sie im Winter nur vergeblich auszehret, entledigen, damit sie am Stamme und Zweigen wohl abtrocknen können. Diesen Stand behalten sie bis gegen Anfang des Decembers; sollte vor Ablauf des halben Novembers ein oder der andere dieser Stöcke das Begießen annoch nöthig haben, wird ihnen solches, wiewol sehr mäßig, annoch gereichet, nachher aber nicht mehr, sondern, so bald ein Stock den Grad der Trocknung erreichet hat, daß sein Laub etwas welk zu werden scheinet, wird er unverzüglich in Keller geschafft und auf ein bretern Postament, nicht aber auf den bloßen Kellerboden gestellet. Hat man der Levkojenstöcke viel, werden sie solchen Grad der Trockenheit niemals in einem

Tage

Tage erreichen, es werden zu Zeiten 14 und mehr Tage nöthig seyn, ehe sie alle nach und nach in Keller gebracht werden zu können tüchtig seyn werden. Anno 1747. brachte ich die letzten den 7. December in Keller, und währete es beynahe 3 Wochen, ehe meine damalige Levkojenstöcke ihren gehörigen Trockenheitsgrad nach und nach erreichten, ich sahe mich selbige bey einen, bey fünfen, sieben, u. s. w. in Keller zu bringen genöthiget, ich hatte deren in allen 75 Stück, welche alle glücklich durch den Winter kamen. Im Keller wird diesen Levkojen kein Begießen ferner gereichet, vielmehr müssen sie bis zu der Zeit, da sie wieder heraus geschafft werden, beständig trocken bleiben, wenn sie schon drey bis viertehalb Monate also stehen, schadet ihnen solches alles nicht, die feuchte Kellerluft läßt sie nicht gänzlich austrocknen; wenn sie scheinen erstorben zu seyn, so hat man sie erhalten, man hat nur vor allen Dingen dahin zu sehen, daß kein Frost in den Keller eindringe, sondern derselbe bey vermerkter starker Kälte wohl verstopft werde, es würde sonst mit doppelten Ruthen gezüchtiget heißen, wenn die Levkojen von Durst und Kälte zugleich leiden sollten. Fällt im Winter Thauwetter ein, wird der Keller ein paar Stunden eröffnet und frische Luft hinein gelassen, des Nachts aber allezeit wohl verwahret, der Nacht ist niemalen zu trauen. Wenn man in der Hälfte des darauf folgenden Martii vermuthen kann, daß es in Gebäuden nicht mehr frieren werde, läßt man diese Levkojen aus dem Keller wieder heraus tragen, auf einen trockenen Saal oder Kammer; noch etwa 24 Stunden zuvor, ehe dieses geschicht, werden sie mit laulicht-warmgemachtem Wasser nur ein we-

nig

nig begossen, welches sie gar fein erfrischet, dieses Begießen muß nachher außer dem Keller so oft wiederholet werden, als die Erde in ihren Geschirren obenher trocken werden will, jedoch allezeit nur mäßig, ich habe angemerket, daß ein übermäßiges Begießen bey Levkojen, so in Gebäuden gesteckt, eine Fäulniß an den Wurzeln verursachet; dergleichen aus dem Keller geschafften Levkojen ist die scharfe Märzenluft und Sonne nicht allzudienlich, weswegen sie, so viel möglich, davor zu verwahren sind. Im freyen Garten werden solche ausgewinterte Levkojen nicht eher gebracht, bis man keine starke Nachtfröste mehr vermuthet, welches bey Ablauf des Aprilmonates insgemein zu geschehen pflegt. Wenn sie, nachdem sie wieder in Garten gebracht worden, umgesetzt, an den Wurzeln ein wenig beschnitten, und mit frischer Erde in ihre Geschirre wieder verpflanzet, oder sie gar ins freye Land gebracht werden, bekommt ihnen solches ungemein wohl. Es sind demnach diese Levkojenstöcke trocken in Keller zu schaffen, auf Postamente zu stellen, daselbst gar nicht zu begießen, bis 24 Stunden zuvor, da sie wieder heraus sollen, und endlich in der Hälfte des Martii wieder heraus zu schaffen.

Es folget nunmehro die Methode:

Leicht bewurzelte Levcojenstöcke in Kellern auszuwintern.

Ich verstehe unter den leicht bewurzelten, wie oben gemeldet, diejenigen, so im October oder November noch aus dem Lande sind genommen und in Geschirre verpflanzet worden; denn diese haben nicht Zeit genug, in den Wurzeln sich vest zu setzen, wollen dero-

derowegen etwas anders tractiret seyn. Darinn kömmt ihre Wartung mit den vorigen überein, daß sie auf einem lüftigen Saale oder Gemache, bevor sie in Keller geschafft werden, wohl abtrocknen, auch den vorgemeldeten Grad der Trockenheit erreichen müssen; in diesem Stücke aber weicht sie ab, daß sie von Zeit zu Zeit ein mäßiges Begießen verlangen. Denn da sie in Wurzeln allzuleicht sitzen, mithin von ihren eigenen Kräften nichts zuzusetzen haben, so würde ihnen ein gänzliches Verderben zugezogen werden, falls man ihnen mit Begießen nicht zu Hülfe kommen wollte. Es ist ihnen aber solches nicht eher zu reichen, bis ihr Laub ganz welk scheint, es muß auch die Erde vor dem Begießen, nach dem Stamme zu, etwas aufgehäufet werden, damit kein Wasser an den Stamm des Levkojenstocks dringen und einen Schimmel oder Fäulniß verursachen könne. Das Begießen muß sehr sparsam und mäßig mit lau-warm gemachtem Wasser geschehen, ich warne einen jeden kaltes Schneewasser zu gebrauchen. Solch Begießen wird bey manchen Stöcken den ganzen Winter über kaum einmal, bey andern aber zwey und mehrmalen nöthig seyn, es pflegt immer ein Geschirr stärker zu trocknen als das andere, es darf nicht eher verrichtet oder wiederholet werden, bis der Stock welk erscheint, bis Laub und Zweiglein sich zu neigen beginnen. Man verhütet, daß starker Frost im Keller an diese Levkojen komme, man bringt sie in der Hälfte des Martii mit den andern stark bewurzelten wieder heraus, welchen sie übrigens in allen Stücken, obgedachtermaßen, gleich tractiret werden. Hat man ein Gewächshaus oder solches Zimmer, in welches den

Winter über keine Kälte zu dringen pflegt, so thut man am besten, daß man die zu allerletzt etwan vor oder nach Martini aus dem Lande genommenen Levkojenstöcke dahin bringe und überwintere; denn es hat öfters Noth, daß man sie vor Anfang des Winters zum gehörigen Grade der Trocknung bringe; ich habe öfters bis Weynachten und noch länger darauf warten müssen. Es rühret solches daher, die Levkojen werden bey ihrer Anpflanzung in die Geschirre etwas stark begossen, damit Wurzel und Erde sich mit einander verbinde, und dieses Wasser will denn sogar geschwinde nicht wieder austrocknen. Man kann sie auch, nach schon angegangenem Winter, so bald sie den gehörigen Grad der Trocknung, der für die Kellerauswinterung erforderlich ist, in der Gewächsstube erreichet, allezeit noch in Keller schaffen, weil sie daselbst sicherer erachtet werden sollten, oder der Platz, welchen sie einnehmen, für andere Sachen nöthig wäre. Levkojen in Gewächshäusern auszuwintern, ist keine große Kunst, denn dieses sind Oerter, in welchen beständig eine gesunde trockene Luft ist; Oerter, von welchen das Eindringen der Kälte, durch Fensterlitte und Oefens, abgehalten werden kann. Man bringt die Levkojen in selbige bey Ablaufe des Octobers, ich habe sie trocken und feuchte bisweilen einschaffen sehen, man suchet im Winter das Eindringen der Kälte möglichst zu verhindern, man begießt sie, so oft es nöthig, welches sich daraus erkennen läßt, wenn frische daran befindliche Blätter etwas welk werden zu wollen scheinen, wodurch sie zu trinken fodern, und werden sie solchergestalt gar wohl durch den Winter gebracht. Einige lassen ihre Levkojenstöcke

in

in Gewächshäusern so trocken werden, daß die Spitzgen daran befindlicher Blumen oder zarten Sproßgen sich zu neigen anfangen, ehe sie das Begießen verrichten, welches aber andern etwas zu viel deucht, wiewol ich aus Erfahrung versichere, daß dergestalt trocken tractirte Levkojenstöcke mir nach vergangenen Winter, bey Ablauf des Monats May, im Junio u. s. w. das ganze Jahr über, der allerschönsten und kräftigsten Floren eine gegeben, wenn sie nur nach vergangenen Winter, etwan zum Ausgange des Aprilmonats oder Anfange des May, sind umgesetzt oder ins freye Land verpflanzet worden, in welchen sie zugleich zu einer sehr starken Größe erwachsen sind. Den Gewächshäusern sind zu vergleichen, andere trockene Zimmer der Wohngebäude, alles was von Gewächshäusern gesagt worden, ist auch auf diese zu verbreiten. Noch eins, welches zu erinnern nöthig ist, daß man Levkojenstöcke, so in der Mitte des Octobers oder gar im November noch aus dem Lande in Geschirre verpflanzet werden, von der Sonne nicht ferner solle bescheinen und verwelken lassen, vielmehr solche gleich in der Stunde, da sie angepflanzet worden, an den Ort bringen, wo sie abtrocknen sollen, wo ihnen vor dem Sonnenschein Sicherheit zu verschaffen ist. Wegen der Keller ist auch noch zu wissen, daß diejenigen, welche sehr dumpfig sind, also, daß alles darein gebrachte gar bald verschimmelt, verstockt oder vermodert, zu unserer Arbeit zu vermeiden, vielmehr diejenigen zu erwählen, welche lüftig, trocken und warm sind; und so viel von Auswinterung der Levkojen. Wir müssen aber

§. 60.

auch sehen, wie die Levkojen zur Winterszeit zur Flor zu bringen. Es ist dieses gewiß ein nicht geringes Vergnügen, denn außerdem, daß diese schönen Blumen einen angenehmen Geruch von sich duften, so belustigen sie auch das Auge mit ihren schönen Farben, sie sind eben insgemein die besten Stücke der Winterbouquetgen, mit welchen das Frauenzimmer ihren Putz zu erhöhen suchet, sie sind eine der schönsten Gattungen unter den Blumen, so man zur Winterszeit hervor bringt, die Anleitung zu deren Hervorbringung verdienet derowegen allerdings allhier einen Platz. Es taugen aber nicht alle und jede Levkojenstöcke zur Winterflor, wer alte oder solche dazu erwählen wollte, welche das ganze Jahr über, im Frühlinge, Sommer und Herbste, bereits häufige Blumen gegeben, und sich, so zu sagen, müde getragen, der würde entweder gar nichts oder wenig tüchtiges davon erhalten, besser wird der allezeit fahren, der junge frische Stöcke hierzu erwählet. Wenn man im Frühlinge, wie obgedacht, Winterlevkojensaamen gesäet, so nimmt man auf den davon angepflanzten Beeten im August und Anfange des Septembers wahr, daß einige der gefüllten, welches aber allemal die wenigsten sind, Blumen und Knospen zu treiben anfangen, und dieses sind eben die, welche zu Erreichung unseres Zwecks vortrefflich dienlich sind. Man hebt sie, so bald man ihrer ansichtig wird, aus dem Lande, verpflanzet sie in mit guter Erde angefüllte Geschirre, bringt sie bald im Anfange des Octobers in ein Gewächshaus, wartet sie mit Begießen, worzu in Gebäuden lau-warmes Wasser zu gebrauchen, fleißig,

und bringt sie gegen Weyhnachten aus dem Gewächs-hause in ein Treibhaus, so wird es den Winter über an Blumen niemals fehlen. Sie dürfen nicht gleich andern Levcojenstöcken, wie vorgemeldet, trocken tractiret, sondern immer von Zeit zu Zeit begossen werden; denn man hat bey dieser Arbeit nicht die Absicht, die Stöcke beym Leben zu erhalten, sondern nur Blumen davon zu erlangen, geht also im nächsten Frühjahre gleich einer oder der andere derselben verloren, so ist daran nicht viel gelegen, wenn er nur den Winter über viel Blumen gegeben hat. Ist jemand mit einem Treibhause nicht versehen, hat aber eine gegen Mittag gelegene Wohnstube, so lassen sich, wenn solche den ganzen Tag über warm gehalten wird, in solcher ebenfalls Blumen hervorbringen, man darf die Stöcke nur in die Fenster stellen, hier haben sie eine zirkulirende Luft zu genießen, erhalten bisweilen Sonnenblicke, und bringen Blumen genug zum Vorschein. Besorget man, daß sie des Nachts in den Fenstern frieren möchten, nimmt man sie des Abends, nach ausgegangenem Ofenfeuer zurück in die Stube, und giebt ihnen des Morgens, nachdem die Stube von neuem erwärmet worden, ihre Stelle im Fenster wieder. Es lassen sich auch zweyjährige Levcojenstöcke zu solchem Wintertriebe gebrauchen, und thun hinlängliche Dienste, wenn sie nur im Augustmonate sind umgesetzt, an der Wurzel ein wenig beschnitten, und mit frischer guter Erde, worzu die §. 40. beschriebene besonders tauglich, versehen worden. Durch das Umsetzen im August wird der Sommer- und Herbst-Trieb eines solchen zweyjährigen Levcojenstockes gehemmet, und zum Wintertriebe,

durch die gegebene frische Erde, neue Kräfte verschaffet. In Kellern ist mit Hervorbringung der Levcojenblumen nichts zu schaffen, es lassen sich zwar daselbst die Stöcke durch Begießen treiben, es ist aber lauter geiler, frecher Wachsthum, welcher weiß aussieht, und keine Blume gehörig formiret, die Stöcke vielmehr gänzlich verderbt.

§. 61.

Oben ist bereits gesaget, daß frischgesäete Winterlevcojen Knospen und Blumen oftmals sehr spät, und zu Zeiten erst um Martini zu geben pflegen, und dadurch ihre Liebhaber lange Zeit in Ungewißheit lassen, ob sie gefüllte oder einfache Stöcke haben, was sie auswintern sollen oder nicht. Es werden demnach die Mittel, die man hat, Levcojenstöcke zu zwingen, daß sie Knospen und Blumen eher, als sonst gewöhnlich, ja einige Monate eher zeigen müssen, allhier nicht unrecht angebracht seyn, sie bestehen in folgenden: Wenn man jungen Levcojenstöcken, im Monate Julio, den Herzstengel ausbricht, bekommen dadurch die Seitenzweige, welche doch allezeit die ersten Blumen geben, desto stärkern Trieb, gelangen eher zur Vollkommenheit, und geben zeitiger Blühknospen. Bey diesem Mittel hat mir das einzige nicht gefallen wollen, daß die Stöcke durch des Herzstengels Ausbrechung ihre beste Zierde verlieren, und ziemlich ungestalt werden; es ist dieses Mittel auch nicht alle Jahre nutzbar; in sehr feuchten Jahren, da der Trieb der Levcojen allzustark, pflegt es nicht selten fehl zu schlagen; inzwischen pflegen sich desselbigen doch ihrer viele zu bedienen, wenn sie die Verunstaltung der Stöcke nicht achten, und ihnen die Zeit zu

lang

lang werden will, ehe sie Knospen zu sehen bekommen. Ein besseres Mittel ist folgendes: Wenn man den Levcojensaamen, im Junio um Johanni, in Kästen oder Nelkentöpfe säet, und die daher entstandenen Pflanzen im Frühlinge des darauf folgenden Jahres erst fortstecket. Das Alter und die schönen Wurzeln, welche dergleichen ausgewinterte Pflänzgen alsdenn schon haben, verursachet, daß sie gar schnell treiben, und ihre Blumen gar bald hervorbringen. Sie lassen sich in Kellern trocken auswintern, wie oben bey den stark angewurzelten Levcojenstöcken, in deren Classe auch diese gehören, gemeldet worden. Man säet sie nicht gern allzudick, indem sie sich desto besser erstärken können; je tiefer die Kästen und je größer die Töpfe sind, worein die Saat geschieht, desto besser ist es. Es schicken sich dergleichen Levcojenpflänzgen auch ins Feld, etwa auf einen Acker, auf welchen Möhren und andere Küchenspeisen erbauet werden; denn weil sie sich bald zeigen, so lassen sie sich auch bald und zu gehöriger Zeit wieder wegschaffen, sie brauchen hier keines weitern Begießens, als nur bey der Anpflanzung, das Jäten ist desto nöthiger. Dieses dienet denen zur Nachricht, so entweder keine Gärten, oder doch in selbigen kein Land, das da recht frey gelegen und zum Levcojenbaue tauglich ist, haben, diese schönen Blumen aber doch gern erziehen möchten. Zum Beschluß dieses Capitels muß ich auch noch von den Bemühungen dererjenigen etwas erwähnen, welche sich getrauen, einfarbige Levcojenstöcke in bunte oder piccottirte zu verwandeln, und solches

§. 62.

vortragen. Das Wasser vom Schafmiste, sagen sie, ist vermögend dieses zu wirken, wenn die Levcojenstöcke fleißig damit begossen werden, sie müssen 14 Tage lang damit versehen, und binnen solcher Zeit an einen Ort gestellet seyn, wo sie weder vom Regen, Thau, oder andern Wasserbefeuchtungen was bekommen können. Wenn die Schafmistlake zu dünne, pflegen einige dieselbe auch wol etwas zu inspißiren oder dick zu kochen, sie thun auch wol etwas gereinigten Salpeter darein, und suchen deren Kräfte dadurch zu vermehren. Andere glauben, ihre einfarbigen Levcojenstöcke würden dadurch eine Piccottirung erhalten, wenn sie solche im Frühlinge also postirten, daß sie ohngefähr 14 Tage lang den Sonnenschein nur drey Stunden früh Morgens genössen. Ich habe keines von beyden Mitteln versuchet, überlasse also, denen es beliebig, solche auf die Probe zu stellen.

Das IX. Capitel.

Ob das Wasser, wenn es den Pflanzen Nahrung geben soll, grüne Materie zeugen müsse, und solche den Pflanzen zur Nahrung darreiche?

§. 63.

Herr **Woodward**, ein gelehrter Engländer und Professor Physices bey dem Greßhamischen Collegio zu London, welcher solcher Meynung beygethan, und selbige zuerst in die Physik gebracht, wurde darzu durch folgende Experimente verleitet:

Er

Er nahm Gläser, von gleicher Structur und Größe, welche mit engen Hälsen versehen waren, deren eines mit Brunnen- ein anderes mit Regen- ein drittes aber mit Fluß-Wasser, so aus der Thems gewesen, er anfüllete, hierauf auch selbige mit Pergament oben verband, welches deswegen geschah, damit von dem Wasser nichts ausdünsten möchte. Den 20. Julii, alten Styls, steckte er durch ein Loch, das er in die Pergamentverbindung seiner Gläser gemacht, welches nur so groß war, daß der Stengel einer Pflanze, ohne Zwang, sich dadurch bringen ließ, Ranken oder Zweiglein von der Spitzmünze in alle drey Gläser, stellte sie damit vor ein Fenster, wo sie in freyer Luft von der Sonne beschienen werden konnten. Das Zweiglein, so in das Brunnenwasser kam, wog 27, das im Regenwasser 28 und ein Viertel, das im Flußwasser aber 28 Gran. Als er nun solche Pflanzen, nach Verlauf 77 Tagen, den 5. October, wieder heraus nahm, befand er, daß die im Brunnenwasser 15, im Regenwasser 18tehalben, im Flußwasser aber 26 Gran schwerer worden. Die Schwere des Brunnenwassers hatte sich solche 77 Tage über um 2558, des Regenwassers um 3004, des Flußwassers um 2493 Gran vermindert.* Weil er nun sahe, daß seine Spitzmünzepflänzgen in dem Wasser, welches solche 77 Tage über faul worden war, und viel grüne Materie angesetzt hatte, schwerer, das Wasser hingegen leichter worden, so verfiel er auf den Schluß:

* Besehet die Philosophical-Transactions num. 253. p. 193. item: die Acta Eruditorum de anno 1700. pag. 88.

des Wassers grüne Materie sey eben dasjenige, was die Pflanzen zu ihrer Nahrung an sich genommen und dadurch das Wasser leichter gemacht hätten. Es ist unnöthig, diesen Schluß, nach den Regeln der Vernunftlehre, weitläuftig zu widerlegen, ein jeder wird leicht finden, daß kein medium concludendi in diesem **Woodwardischen** Syllogismo anzutreffen; denn wodurch sollte man wol überzeuget werden, daß es eben die grüne Materie und nichts anders gewesen, welches in die Pflanzen gegangen, konnten es denn nicht eben sowol Salia, particulæ terræ, und dergleichen Wassertheilchen gewesen seyn. Die Experienz ist dem Herrn **Woodward** auch gänzlich entgegen, wäre seine hierinn gegebene Meynung gegründet, so würde ich aus dem frischen Wasser, wie unsere §§. 20. 24. 25. zu erkennen geben, nimmermehr einige Blumen erlanget haben. Ehe ich mit unserer Wintergärtnerey noch recht bekannt, war ich der Meynung des Herrn **Woodwards** noch beygethan, ich legte weißblühende Hyazinthenzwiebeln auf faul gewordenes Wasser, welches viel grüne Materie angesetzt hatte, und nahm wahr, daß sie darinn zwar Wurzeln ansetzten und aufkeimeten, jedoch auch weiter nicht fortwachsen wollten, ob ich sie schon fünf und mehr Wochen auf solchem Wasser liegen lassen, sind sie dennnoch zu keiner Flor gediehen; ich wurde dadurch veranlasset, andere dergleichen Hyazinthenzwiebeln auf frisches Wasser zu legen, und dieses dem 20. §. gemäß, mit anderm frischen alle 24 Stunden zu verwechseln, verschaffte ihnen dadurch einen schnellen Wachsthum, und erhielt binnen 26 Tagen die schönste Flor, erkannte aber daraus zugleich,

gleich, daß die grüne Materie faulenden Wassers es nicht sey, was die Pflanzen ernähret, vielmehr ganz etwas anders in dem Wasser stecke, das darzu diene, und wenn solches herausgezehret, das Wasser den Pflanzen zu ihrem Wachsthume und Nahrung ferner nichts darreiche, mithin sahe ich auch die Nothwendigkeit ein, den aufs Wasser gelegten Zwiebeln oft frisches Wasser zu geben, weil mit jedesmaligem neuen Wasserzugießen sie auch frische und bey öfterm Wiederholen häufige Nahrung erhalten. Der §. 29. zeiget, wie ich durch oft wiederholtes frisches Wassergeben weiße Hyanzinthenzwiebeln getrieben habe, daß sie an Laub und Stengeln einer Ellen lang erwachsen sind. Dem Herrn Woodward mag auch, bey Ergreifung seiner Meynung, die Eigenschaft vieler Gartengewächse, und die schnelle Wirkung, welche das frische Wasser, in Verschaffung der Nahrung, an ihnen beweist, wol gänzlich unbekannt gewesen seyn. Wir wollen, statt aller, nur eines betrachten, es soll das Levcojum incanum majus, oder die sogenannte Winterlevcoje seyn; von dieser ist bekannt, daß sie, nach der Aloe, den Monatsrosen, Winterendivien, und noch einigen Gewächsen, einen sehr großen Grad der Trocknung, ohne ihren Schaden, ertragen könne; wer diese Levcojen in Gewächshäusern auswintert, der pflegt sie nicht eher zu begießen, bis ihre Blätter welk zu seyn scheinen, ja wol gar alsdenn erst, wenn die Spitzgen daran befindlicher Blumen sich zu neigen beginnen, und dadurch zu trinken fordern, weil, wo sie zu viel begossen werden, sie stark wachsen, welches Winterwachsen aber ihnen schädlich ist. Einen dergleichen durstigen und gleichsam lechzenden Levcojen-

stock

stock begieße man nur einmal mit etwas lauwarm gemachten frischem Flußwasser, und sehe, was für schnelle Wirkung solches Wasser thun wird; hat man hinlänglich gegeben, wird der Stock nach wenigen Stunden wieder so frisch da stehen, als wäre er nie trocken gewesen. Ein gleiches wird auch zur heißen Sommerszeit wahrgenommen, wenn das Begießen bey den in Geschirren wachsenden Levcojen etwan einmal ist versäumet worden, und sie für Trocknung ganz verwelkt zu seyn scheinen, und die Blumen herab hangen lassen, da denn ein einziger Guß frisches Fließwasser, welcher ihnen nach der Sonnen Untergang gereichet wird, sie in wenig Stunden völlig herzustellen pfleget. Dem ungegründeten Einwurfe, den hier jemand machen möchte, als ob das Wasser in der Erde sich so geschwind veränderte, in wenig Stunden zur Fäulniß gediehe und die grüne Materie generirte, ist gar leicht zu begegnen, wenn man demjenigen, der ihn vorbrächte, riethe, die Wurzel eines trockenen Levcojenstockes von aller Erde zu entblößen, und in diesem Zustande ihn nur mit den Wurzeln in frisches Wasser zu stellen, da sich denn gar bald zeigen wird, was für schönes Nutriment der Levcojenstock in solchem finden werde. Man sieht demnach, daß diejenige grüne Materie, welche in dem Wasser, indem es faulet, entsteht, dasjenige nicht sey, was die Pflanzen zu ihrer Nahrung aus dem Wasser an sich nehmen; mithin die Meynung des Herrn Woodwards, weil zu ihrer Behauptung weder ein bündiger Vernunftschluß vorhanden, noch auch die Erfahrung, welche doch Philosophiæ naturalis magistra zu

nennen

nennen ist, mit solcher übereinstimmt, verwerflich, und obige Frage mit Nein zu beantworten sey.

Das X. Capitel.

Ob die Pflanzen außer dem Wasser auch Erde und andere Dinge zu ihrer Nahrung mit an sich nehmen?

§. 64.

Wer da noch zweifeln wollte, daß Wasser mit in die Pflanzen und Bäume gienge, dem müßte völlig unbekannt seyn, daß in ausgedorrter Erde gar nichts zu wachsen pflege, daß die Entziehung des Wassers allen Gewächsen den Tod zuziehe und sie verdorrend mache, er müßte läugnen, daß Saft und Feuchtigkeiten in Blumen und Pflanzen sich fänden, niemalen müßte er gesehen haben, was für eine Menge Feuchtigkeiten und Saft aus den Birken und andern Bäumen zu fließen pflegt, wenn sie im Vorjahre, vor geschehenen Ausschlagen, angebohret werden; er würde keine Ursache angeben können, wie der häufige Saft in die Saftbirnen und anderes Obst, auch Wein, Johannes- und andere Beeren gelangen, mit lauter unnützen theoretischen Grillen müßte ein solcher erfüllet und von aller Erfahrung entblößt seyn. Denn der Einwand, ob sollten die Gewächse aus der in der Luft befindlichen Feuchtigkeit so viel erhalten, als zu ihrer Nahrung, Triebe und Früchten nöthig, ist zu schwach, daß man auf ihn verfallen sollte, wenn man bedenkt, daß alles in Geschirren stehende Gewächs gar geschwind, ob es schon allen Regen und Feuchtigkeit der Luft erhält, verdorret,

ret, wenn ihm das Begießen und mit selbigem die Nahrung der Wurzeln entzogen wird.

§. 65.

So wenig Zweifel nun es hat, daß die Wurzeln das Wasser an sich nehmen, und nachdem sie es zur Nahrung präpariret, den Pflanzen zuführen, um desto zweifelhafter ist die Frage bey den Physicis, ob außer dem Wasser auch sonst noch etwas, als Erde, Sand und Kalk 2c. mit in die Pflanzen gehe, zu Nahrungssafte angewendet werde, und zur Substanz der Bäume und anderer Pflanzen gedeye. Die Physici der ältern Zeiten hegten die Meynung, die Pflanzen würden hauptsächlich durch die Erde ernähret, und sey das Wasser nur das Vehiculum, wodurch Erde in die Pflanzen gebracht würde; in den neuern Zeiten aber fieng man an hieran zu zweifeln, und dem Wasser mehr als der Erde diesfalls zuzueignen, und ist sonderlich von Helmontio und Robert Boyle bekannt, wie sie durch angestellte Versuche, hinter die Wahrheit zu kommen, getrachtet haben.

§. 66.

Des Helmontii Versuch bestund in folgenden: Er nahm 200 Pfund Erde, welche in einem Backofen vollkommen war ausgetrocknet worden, thät solche in ein irdenes Gefäß, und pflanzte eine Weyde, welche 5 Pfund wog, darein, so oft als es nöthig, begoß er selbige mit Regenwasser, damit auch nicht etwan fremde Erde in sein Geschirr kommen oder sich was daraus verstäuben möchte, bedeckte er selbiges mit einem eisernen Bleche, welches mit kleinen Löchlein hin und wieder versehen war, damit durch selbige das Begießen verrichtet werden konnte. Nach 5 Jahren

nahm

nahm er seine Weyde wieder aus dem Geschirre, die Erde ließ er, wie zuvor, in einem Backofen wohl abtrocknen und wägen, befand auch, daß selbige kaum 2 Unzen leichter, der Weydenbaum hingegen 169 Pfund und etwan 3 Unzen schwerer worden wäre, welchem Gewichte auch noch beyzurechnen waren, die Blätter, welche diese Weyde vier Herbste hinter einander verloren hatte. Da er nun seine Erde bis auf 2 Unzen, welche verloren gegangen, noch beysammen fand, konnte er keinen andern Schluß machen, als dasjenige, was die Weyde über 5 Pfund wäge, müsse sie aus dem zugegossenen Wasser erhalten haben, wenn man auch allenfalls die zwey Unzen verlorne Erde abrechnen und sagen wollte, daß solche mit in dem Baume stäcke. Des Robert Boyle Versuche bestunden in folgenden:* Gegen Ende des Maymonats ließ er durch seinen Gärtner so viel gute Erde ausgraben, als zu Erfüllung eines Gartengeschirres nöthig war, diese ließ er in einem Ofen abtrocknen und wägen, als das Geschirr wieder erfüllet und die Erde von neuem gehörig befeuchtet war, mußte der Gärtner eine Art Indianischer Melonenkernen, so im wachsen sich geschwind zu arten pflegt, darein pflanzen. Das Begießen wurde mit Regen- und Brunnenwasser verrichtet, und man sahe das Gewächs sehr wohl fortkommen, ohnerachtet es etwas außer der gewöhnlichen Zeit war gelegt worden. Als die kalte Herbstwitterung angieng, ließ Boyle seine Melone, ob sie schon ihre Zeitigung noch nicht wie andere, die zu gehöriger Zeit gelegt worden, erreicht hatte, aus dem Ge-

* Besehet dessen Chymistam scepticum, p. 37-39.

Geschirre nehmen, der Gärtner mußte die Erde von neuem abtrocknen und wägen, befand auch, daß sie ihr voriges Gewicht noch hätte. Boyle, welcher sich einbildete, daß vielleicht bey diesem Abtrocknen etwas möchte versehen worden seyn, wiederholte selbiges noch zweymal in einem Backofen, konnte aber dem ohngeachtet keine merkliche Verminderung des Gewichtes der Erde verspüren. Das Gewächs soll mit Blättern und Stengeln 3 Pfund weniger 1 Drittheil gewogen haben, müßte demnach, wenn cetera paria gewesen, und alles richtig zugegangen, das zwey und zwey Drittelpfund schwere Melonengewächs nicht aus der Erde, sondern lediglich aus dem Wasser entstanden seyn. Zu einer andern Zeit hat Boyle solchen Versuch durch den Gärtner nochmals wiederholen lassen, da ihm denn berichtet worden, daß zwo schöne Melonen entstanden, welche zusammen eilftehalb Pfund gewogen, ihre Aeste und Wurzeln aber vier Pfund weniger zwo Unzen; an der Erde aber sey diesesmal ein Abgang von anderthalb Pfund zu spüren gewesen, welches wohl daher könnte gerühret haben, daß bey Zurichtung solcher Erde sich etwas davon verstoben. Helmontius sowol als Boyle hatten vergessen, den Hauptumstand in Erwägung zu ziehen, daß bey jedesmaligen Begießen ihrer Gewächse auch neue Erdtheilchen in ihre Geschirre kommen waren, denn das Wasser ist ja davon nie gänzlich frey. So oft demnach des Helmontii Weyde begossen worden, sind frische Erdtheile in das Geschirr gekommen, und dieses kann in den fünf Jahren so viel betragen haben, als das Gewicht des ganzen Baumes; traf derowegen bey wiederholtem Abtrocknen und Nachwägen

wägen der Erde ihr Gewicht gleich wieder ein, so ließ sich daraus doch keinesweges schließen: also ist keine Erde mit in das Gewächs gegangen, sondern solches durch lauter Wasser genähret worden, aus der angeführten Ursache, weil sie nicht wissen konnten, wie viel Erde mit dem Begießen ihren Gewächsen zukommen war. Wer auch mit der Gärtnerey nur ein wenig bekannt ist, wird sich sonst noch verschiedene mögliche Fälle vorstellen, wo bey diesen Versuchen etwas hat versehen oder vernachläßiget werden können. Und wäre sonderlich zu wünschen, daß Boyle sich nicht so viel auf seinen Gärtner hätte verlassen, sondern selbst bey allem gegenwärtig seyn mögen; aus den Versuchen selbst aber wird man wahrnehmen, daß dadurch die Materia Physica, um derenwillen sie angestellet worden, bey weiten noch nicht erschöpft sey, vielmehr hier und da noch Zweifelsknoten walten. Ich schreibe demnach in Gedanken über diese Versuche: All unser Wissen ist Stückwerk, und alle unsere Weißagung Stückwerk ꝛc. Lobe aber doch die versuchenden Herren deswegen, daß sie sich die Mühe gemacht, die Würkungen der Natur hierinn zu erforschen, in perscrutandis naturæ mysteriis, et voluisse sat est.

§. 67.

Wir wollen die Natur einmal selbst reden lassen, und aus ihren ungekünstelten Werken erkennen, daß wirklich Gewächse vorhanden, welche Erde, Sand und Kalk mit an sich nehmen, das sandige Holz der schnellwachsenden Espe, welche mit ihrem immer bebenden Laube vor andern Bäumen sich sonderlich kenntlich macht, soll uns diesfalls benebst dem Wein-

stocke zum Beweise dienen. Von der Espe wissen uns die Holzverständigen zu erzehlen, daß sie in feuchten und magern Boden gleich gut fortkomme, wo sie einmal ihren Stand genommen, durch den ausgefallenen Saamen sich selbst vermehre, von keiner langen Dauer sey, binnen 30 Jahren zu ihrer größten Vollkommenheit gedeye und zu einer solchen Größe erwachse, daß Mulden, Backtröge und anderer Hausrath aus ihrem Schafte sich zimmern lasse. Im Wetter sey ihr Holz von keiner Dauer, inwendig würde sie gerne mülmicht; würde ein Ast davon gehauen, bekomme der Baum an solchem Orte alsbald einen moderichten Fleck, welchen sich der Specht zu Nutze mache, indem er ihn vollends aushöhle und sein Nest darinnen erbaue. Im März gebe die Espe ihren Saamen, in hervorschießenden ohngefähr Fingers-langen Kätzgen, welche, wenn sie von der Sonne dürre worden, aus einander flögen, haue man einen Espenbaum hinweg, so schlage der Stamm unten wieder aus. Daß sein Holz voller Sand sey, könne man bey den Muldenmachern erfahren, deren Werkzeug, bey Ausarbeitung eines Stück Espenholzes, voller Lücken würde. Zwischen der Espe und Birke finde sich sowol der äußerlichen Gestalt, als auch des Laubes wegen, einige Aehnlichkeit; zur Feuerung sey das Espenholz gar nicht tauglich, es brenne weg wie Stroh, gebe derowegen wenig Hitze, auch fast gar keine Asche, außer den Muldenmachern brauchten auch die Drechsler solch Holz gern zu verschiedener Arbeit. Faules Espenholz gebe guten Zunder, die Rinde fange leicht Feuer, und wenn sie zusammen gebunden würde, könne sie anstatt der

Fackeln gebraucht werden. Von dem Weinstocke aber ist ja ganz außer Streit, daß solcher Erde und Kalk mit an sich nehme, der in den Weinfassen befindliche Tartarus oder Weinstein ist ein klares Zeugniß davon; es ist eben nicht nöthig, bey Eröffnung eines alten Weinfasses, Erde und Kalk des darinn befindlichen Tartari chymice zu separiren, der erste Anblick ist mehrentheils zureichend, sagen zu können, daß Erde und Kalk im Fasse vorhanden sey, niemals aber wird doch jemand einen andern Canal, wie solches darein gelangt, angeben können, als durch die Wurzel in den Weinstock, aus diesem in die Beere und aus solchen in das Faß.

§. 68.

Wir sehen demnach Exempel einiger Gewächse, welche Erde, Sand und Kalk mit an sich raffen, und es ist nicht zu zweifeln, daß solches bey mehrern geschehe, wiewol in kleinerer Quantität. Hat es mit den Erzehlungen, welche uns von den Ungarischen und andern Goldbergwerken gemacht werden, seine Richtigkeit, daß nämlich auf dasigen Gebürgen, zu Zeiten, Goldadern führende Weinreben gefunden würden, so dienet auch solches als ein Beyspiel mit hieher. Zu wünschen wäre, daß des Helmontii und Boyle mit der Weyde und den Melonen gehabte vorgemeldete Versuche mit einer Espe und Weinstocke auf eine richtige Art wiederholet werden möchten, man würde solchergestalt ratione quantitatis der in das Gewächs gegangenen erdigten Materie, artige Decouverten machen.

Anhang

Welcher die Eigenschaften einiger Gartengewächse erkläret.

Das XI. Capitel.

Von Stangenviolen.

§. 69.

Levcojum luteum flore simplici maximo, deutsch, Stangenviolen, ein angenehmes Geschlecht der gelben Violen, blühet zwar einfach, jedoch sind die Blumen oftmals von solcher Größe, daß sie einen dicken Thaler bedecken, der Geruch ist überaus kräftig und angenehm. Stangenviolen nennet man dieses Violengeschlecht, vermuthlich deswegen, weil jeder Zweig eine lange Reihe Blumen an einem Stengel über sich treibt, welches denn gleichsam eine ganze Stange voll Blumen vorstellet.

§. 70.

Wenn man den Saamen dieses Gewächses gesäet hat, so arten sich die daher entstandenen Pflanzen nicht überein, sondern einige setzen viel Nebenzweige an, andere aber gar keine, sondern wachsen nur mit einem Stengel auf, wovon denn zu merken, daß erstere zwar viel Blumen geben, denn jeder Nebenzweig bringt seine Stange voll Blumen, letztere Art aber, so nur mit einem Stengel aufwächst, zwar weniger Blumen, aber desto größere, kräftigere und schönere gebe, an diesen einzelnen Stangen sieht man Blu-

men

men von der Größe, daß sie einen dicken Thaler bedecken, an den Stöcken aber, welche viel Seitenzweige getrieben, nimmt man so große Blumen nicht wahr, weil sich die Kräfte bey ihnen zu sehr zertheilen.

§. 71.

Wenn man Saamen von diesem Gewächse ziehen will, so erwählet man darzu auch lieber diejenigen Stöcke, welche nur einen Stengel und keine Nebenzweige haben, und erhält von ihnen nicht nur einen kräftigern, sondern auch einen solchen Saamen, der eher in der Stangenviolenart bleibt, und nicht so gern in die gemeine gelbe Violenart schlägt.

§. 72.

Unter den Stangenviolen habe ich, in Ansehung der Farben, auch den Unterschied bemerkt, daß einige Stöcke nur goldgelbe Blumen geben, an andern Stöcken aber ist bey den Blumen, außer der goldgelben Farbe, auch viel braunröthliches zu sehen gewesen, und diese letztere Art wird der erstern nur allein gelben, von Kennern, vorgezogen; bey Erwählung eines Stangenviolenstocks zum Saamen, greift man derowegen auch lieber zu einem, der etwas braunröthliches an seinen Blumen hat, als zu den nur allein gelben.

§. 73.

Wer die Stangenviolenblumen recht groß haben will, muß die Stöcke nur nicht im freyen Lande blühen lassen, sondern sie in Geschirre verpflanzen, anderer Gestalt wird er seinen Zweck nimmermehr erreichen, denn im freyen Lande treiben sie unendlich viel Nebensprossen, welches deren Kraft zerstreuet und verursachet, daß lauter kleine unansehnliche Blumen

zum Vorschein kommen, es kann auch seyn, daß die Wärme, welche in Nelkentöpfen und andern Geschirren allezeit größer, als im freyen Lande ist, zur Vergrößerung der Blumen viel beyträgt, wir haben sie wenigstens in Geschirren allezeit schöner, als im Lande geblühet, ob sie schon aus einerley Saamen entstanden gewesen, ich verpflanze sie aber auch nicht eher in Geschirre, bis sie im Lande zuvor zu großen Stöcken erwachsen sind, wie sich solches weiter unten zeigen wird.

§. 74.

Stangenviolen sind den weichlichen Gewächsen nicht beyzuzehlen, können vielmehr ziemliche Kälte vertragen, es ist einigemal geschehen, daß ich sie im Ueberfluß gehabt, derowegen nicht alle zur Herbstzeit aus dem Lande in Geschirre habe verpflanzen und in Kellern auswintern wollen, vielmehr eine ziemliche Anzahl im Lande gelassen habe, welche, ob sie den Winter über schon mit nichts verdeckt worden, sich jedennoch beym Leben erhalten und den darauf folgenden Frühling stark geblühet haben; ob aber dieses gleich einigemal geschehen und gelungen, so darf man doch keine Regel daraus machen, und die Stangenviolen allezeit im freyen Garten den Winter über lassen wollen; denn die Winter, in denen sie sich, wie gemeldet, erhalten, sind keine harte, sondern leichte Winter gewesen. Eine recht strenge Winterkälte würde den Bau der Stangenviolen gar bald zerstören und sie gänzlich verderben, ich habe durch diese Erzehlung die Natur dieser Violen nur erklären und anzeigen wollen, daß sie viel, jedoch nicht alle und keinesweges eine recht strenge Winterkälte vertragen.

§. 75.

§. 75.

Es ist derowegen nöthig zu wissen, wie sie sich in Kellern oder Gebäuden, den Winter über, erhalten lassen. Aus dem Lande pflege ich sie nicht eher zu nehmen und in Geschirre von Kästen oder Nelkentöpfen zu pflanzen, als im Ausgange des Septembers oder auch in den ersten Tagen des Octobers. Die angepflanzten werden gehörig begossen, 6 Tage lang an einem schattigen, jedoch lüftigen Orte, dem Sonnenscheine entzogen, nachhero aber wieder an solche Orte gestellet, wo sie den vollen Sonnenschein und alle Begebenheit der Witterung von Regen und Frösten genießen können, aus dem Garten ins Gebäude bringe ich sie nicht eher, als im November um Martini, hier erhalten sie eine Stelle auf einem lüftigen Saale oder Kammer, (in geheitzte Zimmer taugen sie nicht,) und behalten diesen Stand, bis der December herbey kömmt, in Keller werden sie nicht eher gebracht, bis das Erdreich in ihren Geschirren obenher etwas trocken ist, wenn schon die Stöcke und ihr Laub noch so frisch aussehen; denn bey diesem Gewächs ist das nicht erforderlich, was bey dem Levcojo incano eben §. 59. gesagt worden, daß nämlich, außer trockener Erde in den Geschirren, auch das Laub der Stöcke etwas welk aussehen müßte, wenn es in Keller gebracht zu werden tüchtig seyn soll. Den ersten December habe ich meine Stangenviolen mehrentheils in dem Stande gesehen, daß sie haben können in Keller gebracht werden, solches Winterquartier auch ohne fernern Aufschub veranstaltet. Ist der Boden des Kellers sehr feuchte, stellet man sie auf breterne Postamente, außerdem aber nur auf den bloßen Kellerboden.

boden. So lange die Stangenviolen im Keller ste=cken, dürfen sie nicht ein einigesmal begossen werden, wenn dieses auch 3 Monate und noch länger werden sollte, schadet ihnen solches alles nichts. Sie vertra=gen so viel und noch mehr Durst als das Levcojum incanum, ich habe oftmals einen Theil meiner Vio=len, wenn ich sie habe aus dem Keller schaffen lassen wollen, so welk gefunden, daß sie gewiß von meinen Arbeitsleuten würden seyn für todt geachtet und aus=gerauft worden, wenn ich ihnen solches nicht verbo=then, ein paar starke Güsse von lauwarm gemachten Wasser aber, welche ihnen dreymal 24 Stunden vor geschehenen Heraustragen aus dem Keller gereicht worden, hat sie dergestalt wieder erfrischet und herge=stellt, daß sie das allerbeste Ansehen wieder bekom=men haben. Es wachsen diese Stangenviolen in Kel=lern gern aus, welcher Wachsthum gelblich aussieht, jedoch ist sothanes Auswachsen denselben nicht so ver=derblich als dem Levcojo incano, sondern es nimmt der Wachsthum unseres Gewächses, nachdem es acht Tage außer dem Keller gewesen, gar bald eine grüne gesunde Farbe wieder an. Den 1. März schaffe ich meine Stangenviolen wieder aus dem Keller, und stelle sie entweder auf einen lüftigen Saal, oder wel=ches besser, hinter die Fenster eines gegen Mittag ge=legenen Zimmers, damit sie Sonnenblicke genießen können. Wenn dieses Gewächs wieder aus dem Keller ist, will es fleißig wieder begossen seyn, jedoch allezeit mit etwas lauwarm gemachten Wasser.

§. 76.

Die Stangenviolen sind den Gewächsen beyzuzeh=len, welche in dem Jahre, da sie gesäet worden, nicht

blühen,

blühen, sondern erst im Frühlinge des nächst darauf folgenden Jahres; hat man z. E. im März oder April 1751. gesäet, so gedeyen die Pflanzen zur Flor im Frühlinge 1752; zum wenigsten sind es sehr rare Exempel und nur einzelne Stöckgen, welche im Herbste des ersten Jahres ein Blümgen liefern.

§. 77.

Nachdem wir die Natur unserer Violen so weit betrachtet, muß ich doch auch noch die angenehmste Eigenschaft derselben erzehlen. Das erfreulichste von selbigen ist, daß sie so frühzeitig im Jahre zur Flor kommen, in der Mitte des Märzes oder längstens in dessen letzten Tagen, ist sie schon vorhanden, nachdem es viel oder wenig Sonnenschein gegeben. Sollen sie aber dieses thun, müssen sie zeitig und den ersten März, auch wol ein paar Tage früher, aus dem Keller gebracht und mit Begießen, wie vor gedacht, wohl gewartet werden, beydes würde aber zur Erlangung frühzeitiger Blumen, noch nicht zureichend seyn, wenn die Geschirre nicht auch in die Fenster gegen Mittag gelegener Zimmer, welches aber keine geheitzte, sondern kalte seyn müssen, gestellet würden, damit sie der Sonnenblicke daselbst genießen könnten; denn die Sonnenblicke sind es eben, welche dieses Gewächs so bald rege machen und zur Flor bringen. Ausgewinterte Stangenviolen, so man des Sonnenscheins durch Fenster den März und April über nicht genießen läßt, halten sich wol bis in den May und länger, ehe sie zu floriren anfangen. Ich habe jede Fastenzeit mein Vergnügen mit diesen angenehmen Blumen, jeder Stengel giebt mir ein besonderes Bouquet, welches nicht nur mit den vortreff-

lichsten goldgelben Blumen, sondern auch mit dem angenehmsten grünen Laube pranget und dabey den herrlichsten Geruch von sich duftet, ich nenne sie nur meine Fasten, meine Osterblumen.

§. 78.

Den Freunden dieses angenehmen Gewächses, welchen der Anbau desselbigen durch Saamen unbekannt ist, muß ich in einem Exempel annoch zeigen, wie sie selbiges behandeln sollen. Anno 1750. den 14. März säete ich in verschiedene Nelkentöpfe und Kästgen Stangenviolensaamen, nicht allzudick, also, daß ohngefähr ein Korn von dem andern einen halben Finger breit ablag, bedeckte solchen Saamen halben kleinen Fingers dick mit guter Erde, begoß darauf die besäeten Geschirre mit lauwarmen Wasser genugsam, und stellte sie hierauf hinter das Fenster eines gegen Mittag gelegenen Zimmers, wo sie den Sonnenschein durch das Fenster erhalten konnten; am zwölften Tage nach geschehenem Ansäen, war der 26. März, fieng der Saame an hervorzukeimen, welche aufgekeimte Saat denn so oft begossen wurde, als die Erde in den Geschirren von Zeit zu Zeit etwas trocken werden zu wollen schien; meine Saaten wuchsen freudig, und als die Nachtfröste zu Ausgange des Aprils aufgehöret hatten, trug ich die Geschirre mit meinen kleinen Pflänzgen in freyen Garten, wo sie mit Begießen und Jäten noch fleißig gewartet wurden, bis in den Monat Junium, da sie, um fortgesteckt werden zu können, eine hinlängliche Größe erreichet hatten, zu welcher Verpflanzarbeit ich auf weiter nichts, als auf einen guten Regen wartete, auch als sich solcher einfand, das Fortste-

cken alsofort vor die Hand nahm. Ich brachte meine Stangenviolen auf ein Beetgen, und pflanzte eine einen halben Schuh weit von der andern; hier erwuchsen sie bald zu großen Stücken. Bey Anfange des Herbstes, um Michael und im Anfange des Octobers, ließ ich sie aus dem Lande wieder in Geschirre verpflanzen, und nahm dabey alles in Acht, was vorher gesaget worden, daß es wegen der Auswinterung dabey zu beobachten nöthig sey. Unter hundert Stöcken fand ich anjetzo nur drey, welche noch diesen Herbst Blumen treiben wollten. Am Tage Martini ließ ich sie aus dem Garten zum Abtrocknen ins Gebäude auf einen lüftigen Saal tragen, und den ersten December bekamen sie ihr Quartier im Keller. Allhier im Keller wurden sie gar nicht mehr begossen, bis den 23. und 24. Februar 1751. und folgenden Tages, den 26. Februar, wieder aus dem Keller in ein gegen Mittag gelegenes Zimmer gebracht; einen Theil stellte ich alsofort hinter die Fenster, um der Sonnenblicke genießen zu können, und ob sie schon anfänglich einige Kälte und Frost in diesem Zimmer annoch empfinden mußten, hat ihnen doch solches alles nicht geschadet, sondern sie stehen gegenwärtig bey Ablauf des Märzes 1751. da ich dieses schreibe, in schönster Flor. Der übrige Theil meiner Stangenviolen, welchen ich so gestellet, daß ihn der Sonnenschein nicht treffen kann, wird kaum im May zu blühen anfangen.

§. 79.

Der Saame dieses Gewächses bauet sich in Schoten, siehet gelb aus, und wird bey uns zur Sommerszeit gar leicht reif. Die Schoten sitzen an langen

gen Stengeln oder Stangen über einander, eine solche Stange ist bisweilen wol anderthalb Elle lang, und hat gar viele Schoten. Vor dem Jahre ließ ich einen schönen Stangenviolenstock, der keine Nebensprossen, sondern nur einen Herzstengel getrieben, dabey viel braunröthliches an seinen goldgelben Blumen hatte, Saamen tragen, welcher 64 Schoten an einen Stengel, der über anderthalb Elle lang war, lieferte. Um fremden Saamen bekümmere ich mich nicht, ziehe vielmehr alle Jahre selbst welchen von recht tüchtigen Stöcken.

§. 80.

Den Saamen habe vier Jahre lang gut und zum aufkeimen tüchtig gefunden, wenn er an einem temperirten Orte, wo er weder hat ausdörren oder vermultern können, und zwar in seinen Schoten, ist aufbehalten worden. Daß der Saame reif sey, läßt sich daraus erkennen, wenn die Schoten dürre werden und aufplatzen wollen, da sie unverzüglich abzunehmen sind, weil sonst der Saame herausspringt und verloren geht; die untersten Schoten reifen allemal zuerst, denn sie sind zuerst entstanden, die weiter am Stengel hinauf aber bald darnach. Es sind demnach die untersten zuerst abzunehmen, und mit Einsammlung der übrigen, so wie sie nach und nach zur Reifung gelangen, fortzufahren.

§. 81.

Es ist zwar das Stangenviolengewächs kein Sommergewächs, sondern ein perennirendes, oder solches, das sich erhalten läßt, und Blumen und Saamen einige Jahre giebt; weil aber angemerket wird, daß nach der ersten Flor, oder nachdem es

Blu-

Blumen und Saamen einmal gegeben, hernach nur unkräftige kleine Blümchen an selbigen zum Vorschein kommen, so verlohnt es sich nicht der Mühe, wenn die ersten kräftigen Blumen herunter sind, sich ferner damit zu warten, es wird vielmehr von mir sowol, als andern seinen Kennern, sodann ohne Anstand ausgezogen und weggeworfen. Den Stöcken, welche Saamen tragen, pflegt man eben so zu rathen, und nach Reifung und Einsammlung des ersten Saamens ihnen Abschied zu geben.

§. 82.

Bey dieser Bewandtniß aber ist es nöthig, alle Jahre frische Stöcke zu ziehen, damit man alle Frühlinge solche haben möge, die vorhin noch nie getragen, und uns mit ihren ersten recht prächtigen und kräftigen Blumen erfreuen können. Ich pflege zu diesen Zweck alle Jahre im März und April Stangenviolensaamen zu säen, und was frisches zuzuziehen, damit die Stellen der abgeschafften Stöcke dadurch ersetzt werden mögen.

Das XII. Capitel.

Von Früherbsen.

§. 83.

Pisum præcox, die Früherbse, das angenehme Gewächs der Küchengärten, welches uns so bald im Jahre mit seinen wohlschmeckenden Früchten erfreuet, wird doch wol der Mühe werth seyn, daß man seine Natur ein wenig betrachte, um bey seinem Baue zu wissen, was es vertrage oder nicht.

§. 84.

§. 84.

Wer Früherbsen säen will, der merke sich, daß sie keinen fetten oder geilen, stark gemisteten und sehr treibenden Boden vertragen, als in welchen sie sich nur überwachsen und zu keiner rechten Blüthe und Frucht gedeyen, vielmehr mit dem magersten Erdreiche fürlieb nehmen, und in solchem die mehresten Früchte zum Vorschein bringen.

§. 85.

Man leget die Beetgens, auf welche Früherbsen gesäet werden, vier Schuhe breit an, die Länge derselben hat keine Bestimmung, sondern richtet sich nach der Beschaffenheit des Gartens, und hängt dabey von dem Gutbefinden des Gärtners ab. Auf solchen Beeten ziehet man der Länge nach Furchen, mittelst eines Häkgens, jede einen Fuß weit von der andern, und besäet solche mit den Früherbsen, wiewol nicht allzudick, weil sie einander sonst hinderlich werden, und viele ihrer Blüten und Schoten verderben. Andere, welche die Maße hierinn nicht zu treffen wissen, machen über alle ihre Beete drey quer Finger tiefe Löcher, allemal auf eine Weite von einem halben Schuh eines, und bedienen sich, zu Erleichterung solcher Arbeit, eines sogenannten Erbsenpflanzers, welcher dergestalt gemacht ist, daß bey jedesmaliger Anwendung und Gebrauche desselbigen sieben, auch wol mehr Löcher auf einmal fertig werden; sind nun in jedes Loch zwey Stück Erbsen geschmissen worden, so ist das Beet hinlänglich besäet.

§. 86.

Es sind die Früherbsen ein sehr hartes Gewächs, welches keine Kälte scheuet, können derowegen im Decem-

December, Januario, Februario, ohne Beysorge des Erfrierens, wenn offenes bequemes Wetter darzu vorhanden, allezeit geleget werden. Zum Beweise der Härte der Erbsen muß ich ein paar Exempel hier anfügen: Den 18. December 1749. besäete ich im freyen Garten eine Furche mit Früherbsen, verdeckte selbige mit nichts, ließ sie vielmehr den ganzen Winter über also blos liegen. Der Ort war nicht der allerwärmste des Gartens, und meine Früherbsen fiengen dem allen ohngeachtet schon hervorzukeimen an dem 2. März 1750; sie wurden gestengelt den 4. April, fiengen mit weißen Blumen an zu blühen den 17. May, gaben die ersten Schoten den 13. Junii, reiften, und wurden vom Beete geschafft den 16. Julii des 1750. Jahres. Es hatte also diesen Erbsen, weder, da sie in der Erde gelegen, die Kälte des Winters geschadet, noch auch, nachdem sie hervorgekeimet, die Nachtfröste; denn im März, sonderlich den 13. fror es so heftig, daß es Eiß an den Fenstern des Morgens gab; den 19. März erhielten sie ferner einen derben Reif und Nachtfrost, wie auch den 24; welches alles sie aber, ohne den mindesten Schaden, ertrugen. Ferner, den 20. Februar 1750. ließ ich bey weicher offener Witterung graben, * und sieben große Beete mit Früherbsen

* Das 1750. Jahr war ein frühzeitiges oder solches Jahr, in welchem es eher, als sonst gewöhnlich, warme Witterung gab; den 24. Februar blüheten im freyen Garten schon der gelb- und braunroth gestreifte Früh-Crocus, das Levcojum bulbosum, die rothgefüllte Hepatica, Helleborus albus. An Ostern, welches Fest dieses mal den 29. März einfiel, grünten

erbsen bestellen, welche denn hervorzukeimen anfiengen den 8. März, und ob sie schon den 13. 19. und 24. solchen Monats die heftigsten Fröste ausstunden, schadete ihnen doch solches alles nicht, fiengen vielmehr mit weißen Blumen aufs schönste an zu blühen den 18. und 19. May, war in der 13. Woche nach geschehener Ansaat; die ersten grünen Schoten lieferten sie den 15. Junii, welche Nutzung mit Ablesung grüner Schoten vier Wochen lang, bis zum 16. Julii dauerte, da sie endlich reiften und vom Beete geschafft, das Stroh an der Sonne dürre gemacht, und der reife Saame heraus geklopft wurde. Man sieht demnach aus diesen zwey Beyspielen nicht nur, daß Erbsen, so lange sie in der Erde liegen, von keiner Winterkälte leiden, sondern auch, nachdem sie hervorgekeimet, von den herbesten Nachtfrösten keinen Schaden zu besorgen haben; und über dieses können wir aus beyden Erzehlungen auch lernen, was man sich von einer Früherbsensaat, die man im Februario oder gar vor dem Winter im December unternimmt, ver=

---

ten schon die Aepfel= und Birn=Bäume, die Stachel= und Johannis=Beeren, ja letztere hatten schon Träubichen zur Blüthe formiret; an recht warmen Orten, wo Wiederschein der Sonne von Gebäuden und Schutz vor kalten Winden war, sahe man sogar am Osterfeste schon Herzkirschbäume blühen. Den 16. April sahe man die Birnbäume schon überall blühen, die Aepfelbäume aber hielten sich noch bis zum 28. April, da man sie auch in voller Flor sah. Die Bauernregel: Märzen Grün, Aprillen Bluth, thut selten thut; litte diesesmal einen Abfall, denn man sahe alles aufs beste gerathen.

versprechen könne, wie bald ihre Nutzung mit grünen Schoten angeht, wie lange solche dauert, und wenn die Beete endlich von den Erbsen wieder befreyet und leer gemacht werden.

§. 87.

Eine Frage könnte hier jemand thun, der da sieht, daß Früherbsenbeete im Julio, mitten im Sommer, wieder leer werden; er dürfte sagen, womit sind sie denn nun von neuen zu bestellen? man läßt doch in Gärten nicht gerne was leer liegen; und hierauf dienet zu wissen, daß die mehresten Gärtner solche Beete, nachdem sie von neuen gegraben worden, erstlich mit Rabünzgensaamen besäen, und sodenn mit blauen Kohlspflanzen bestecken, welche beyde Gewächse denn einander gar wohl leiden können, und mit einander aufwachsen, der Küche auch bey später Herbst- und Winters-Zeit guten Nutzen geben, nur ist zu rathen, den Rabünzgensaamen nicht allzudick zu säen. Oder wer diese Beete auf die Art nicht bestellen wollte, der kann sie ja zu allerley Pflanzenwerk, welches um Jacobi wieder gesäet wird, anwenden, und diesemnach sie besäen: mit Saamen von weißen Kopfkohl zu Winterpflanzen, mit Saamen von rothen Cappus zu Winterpflanzen; mit Blaukohlsaamen zu Blatekohlpflanzen, mit Wintersallat, mit Spinat, mit Rüben und andern Dingen, so um Jacobi herum gesäet werden, es findet sich ja auch zu dieser Zeit noch verschiedenes Pflanzenwerk zu stecken, welches im Fall der Noth auch noch darauf gepflanzt werden kann.

§. 88.

Vorher ist gesagt worden, daß die Erbsen keinen geilen, sondern magern Boden verlangen, es ist aber außerdem auch noch zu merken, daß sie auch ein sonnenreiches Land haben wollen, welches zu baldiger Vollkommenwerdung ihrer Früchte sehr vieles beyträgt.

§. 89.

Wenn man im Februario oder März Früherbsen bestellen will, so schickt es sich gar wohl, die Beete zuvor mit etwas Lactukensallat zu besäen, und darnach die Erbsen auch beyzubringen; denn die Lactuke wächst geschwinder auf als die Erbsen, und verträgt übrigens eben so viel Kälte als diese. Man sticht diesen Sallat jung aus und überliefert ihn der Küche, zu der Zeit, wenn die Erbsen gestengelt werden, ist er insgemein schon überall verbraucht. Ich pflege wenigstens dieses Säen des Sallatsaamens auf die Erbsenbeethe allemal zu thun, finde auch, daß es bey vielen andern hiesigen Ortes in Uebung sey; die Beete werden dadurch dreymal genutzet: erstlich geben sie den jungen Sallat, zweytens die Erbsen, und wenn diese im Julio herunter geräumet worden, bestellet man drittens um Jacobi allerley Pflanzen- oder Saamenwerk darauf, wie vorgemeldet.

§. 90.

Ich muß doch hier diejenige Manier erzehlen, nach welcher einige Gärtner frühzeitige Erbsschoten hervorbringen. Sie machen sich nämlich die Erfahrung zu Nutze, daß Erbsenpflanzen ohne sonderlichen Aufenthalt im Wachsthume sich fortstecken lassen, und ferner, daß solche fortgesteckte insgemein nicht

so

so hoch, frech und geil wachsen, als gesäete Erbsen, so unverpflanzt fortwachsen, mithin eher Blüthen und Schoten geben als diese. In Betrachtung dessen nun erfüllen sie, bey herannahenden Märzmonate, allerley Kästen oder Gartentöpfe mit Erde, erwählen eine gute Art Früherbsen, und besäen den 1. März, auch wol ein paar Tage zeitiger, solche Geschirre damit, welches Ansäen eben nicht sparsam geschehen darf, weil doch nur Pflänzgen daraus werden sollen, in einen gewöhnlichen Nelkentopf können wohl ein 30 Stück Erbsen geleget werden. Die angesäeten und wohlbegossenen Geschirre bringen sie darauf in die warme Stube, damit sie allda fein bald hervorkeimen mögen, welches insgemein am fünften oder sechsten Tage geschieht. In der Stube dürfen dergleichen Erbsen nicht lang wachsen, sondern so bald alles aufgekeimet ist, werden die Geschirre aus der Stube an solche Oerter geschafft, wo sie, ohne Besorge des Frierens, frischer Luft und einiger Sonnenblicke genießen können, wovon sich die jungen Erbsen gar bald schön grün färben. Wenn diese Saat etwan Fingers- oder auch Händelang erwachsen ist, schreitet man zum Fortpflanzen, und erwählet dazu recht sonnenreiche Beete, man steckt die Pflanzen einen halben Schuh weit von einander, und hindert es nicht, wenn hin und wieder zwey Pflänzgen in ein Loch gesteckt werden. Ist es wegen sehr trockener Witterung nöthig, das Begiessen einmal zu verrichten, muß solches im Mittage geschehen, man kann sie einige Tage unbegossen stehen lassen, denn die Erde hat im März noch viel Feuchtigkeit. Von harten Nachtfrösten haben fort-

gesteckte Erbsen nichts zu besorgen, weil sie sehr dauerhaft sind, und eben deswegen ist das Zudecken bey ihnen nicht nöthig. Es läßt sich diese Arbeit im Großen nicht ausüben, und dienet überhaupt nur für Leckermäuler, welche der Zeit nicht erwarten können, bis es von den ins Land gesäeten unverpflanzt fortwachsenden Früherbsen Schoten giebt, welche man durch dieses Fortstecken etwan 14 Tage früher erhält. Anno 1750. den 20. Februar säete ich in einige Kästen und Nelkentöpfe von einjährigen recht guten Früherbsen, begoß die Saat wohl und brachte sie in die warme Stube, allwo sie gar bald hervorkeimete, und binnen sieben Tagen so weit gediehe, daß die Geschirre aus der warmen Stube in ein ungeheiztes Zimmer gebracht werden mußten; hier wurden sie hinter die Fenster gestellt, allwo die Erbsen frische Luft und Sonnenblicke genossen, sich schön grün färbten, und den 6. März, war am 14. Tage nach geschehenem Ansäen, schon Fingers lang erwachsen waren, also, daß sie fortgesteckt werden konnten, wie ich denn an selbigem Tage, den größten Theil davon, auf zwey recht sonnenreiche Beetchens, die von einem Gebäude zugleich Schutz vor den Nordwinden hatten, verpflanzte den Ueberrest meiner Erbsenpflanzen, steckte auch noch im März, aber 14 Tage später fort, beyderley Verpflanzungen fingen mit weißen Blumen aufs schönste an zu blühen den 10. und 11. May, war in der zwölften Woche nach geschehenem Säen; gaben fertige Schoten den 30. May in der funfzehnten Woche, reiften und wurden vom Beete geschafft in der Mitte des Monates Julii, den 13. desselben Monates.

Es

Es gaben also die in Geschirre gesäeten, in der Stube zum Aufkeimen gebrachten, und nachher verpflanzten Früherbsen, 14 Tage früher Schoten, als die, wie oben gedacht zu gleicher Zeit ins Land gesäeten unverpflanzt fortwachsenden, ob sie gleich von einerley Saamen entstanden waren.

§. 91.

Zu gefallen glaube ich niemanden etwas; und dieses war der Grund, warum ehemals ein Zweifel bey mir entstund: Ob denn auch wol die sogenannten Früherbsen wirklich eher Schoten zu geben anfingen, als Felderbsen; oder ob solches nicht vielleicht eine vergebliche Einbildung der Gärtner sey? Als ich derowegen den 20. Februar 1750. wie oben §. 86. gesaget worden, Früherbsen säete, so bestellte, um von dem Zweifel abzukommen, an eben dem Tage zugleich ein Beetchen Felderbsen, sonst auch Ackererbsen, lateinisch Pisa arvensia, genannt, gleich neben die Früherbsenbeete. Diese beyderley Erbsen, welche in einerley Lande lagen, gleich viel Sonnenschein genossen, und in einem Tage gesäet worden, keimeten zwar mit einander den 8. März hervor, die Früherbsen aber gaben mir dem ohngeachtet vier Wochen eher zum Verspeisen tüchtige grüne Schoten als die Felderbsen, und ich wurde dadurch überzeuget, daß es wirklich eine Art Erbsen gebe, welche frühzeitiger im Schotengeben sich arten als andere, und eben deswegen Pisa præcocia, die Früherbsen genennet werden. Bey den Felderbsen merkte ich auch an, daß ihr Kraut nicht so geschwinde in die Höhe wuchs und groß wurde, als bey den Früherbsen, imgleichen, daß ihre Blumen später als der

Früherbsen ihre zum Vorschein kamen; denn die Früherbsen fiengen an zu blühen den 19. May, die Felderbsen aber nicht eher als den 18. und 19. Junii, also vier Wochen später.

§. 92.

Es ist ein recht großes Vergnügen für einen Gartenfreund, ja eine sonderbare Vollkommenheit desselbigen, wenn er der Gewächse, die er bauet, ihre Natur so weit kennet, daß er bey der Ansäung sagen kann, in der oder der Woche habe ich die Früchte von meiner jetzigen Arbeit zu genießen, und um die oder die Zeit wird das Beet wieder von ihnen geräumet seyn, wenn er bey jeder Saat zum voraus weiß, was er sich davon versprechen könne. Es wird demnach den Liebhabern unserer Früherbsen sehr angenehm seyn, wenn ihnen dieser §. zeiget, wie sie bey jeder Aussaat von Früherbsen, die im April, May, Junio, Julio geschieht, die Woche zum voraus angeben können, in welcher sie Früchte davon genießen werden. Zu diesem Behuf nun will ich ihnen nur einen einzigen Verlauf erzehlen, aus welchem ihnen die ganze Rechnung begreiflich werden wird. Den 17. May besäete ein starkes Beet mit Früherbsen, diese fiengen mit weißen Blumen an zu blühen den 3. Julii, war am 48. Tage oder in der siebenten Woche nach geschehener Saat. Die ersten grünen Schoten, so zum Verspeisen tüchtig, kamen zum Vorschein den 21. Julii, war am 66sten Tage oder in der zehenten Woche, dieses war aber nur ein Anfang, denn in der eilften Woche stellte sich erst die rechte Menge der grünen Schoten ein. Sie reiften und wurden vom Beete geschafft den 18. August,

war

war am 93. Tage, oder in der vierzehenten Woche. Das Beet, worauf die Saat geschehen, lag unter Bäumen, von welchen es, wiewol nur wenig Schatten hatte, welches deswegen anmerke: Wenn man nun sieht, daß eine Früherbsensaat in der siebenten Woche zu blühen anfängt, in der eilften Woche die besten Schoten giebt, und in der vierzehnten Woche reife; so kann ja die Rechnung von jeder Saat, die in den gemeldeten Monaten geschehen, leicht darnach gemacht, und die Woche, da man frische Schoten haben wird, angegeben werden. Meine Früherbsen arten sich allezeit so; sollte nun jemand eine andere Gattung besitzen, so wird es ihm ein leichtes seyn, ihre Natur, wie obgedacht, durch einen Versuch zu erfahren, und wird alsdenn bey jeder Saat wahrsagen können, in welcher Woche frische Früchte davon vorhanden seyn werden, so lange er nämlich bey einerley Saamen bleibt und solchen fortbauet. Bey Erbsensaaten, welche vor dem Winter im December, oder auch im Winter, als im Februario, gemacht werden, geht dieses nicht eben also an; denn diese werden durch die Kälte des Erdreichs in ihren Wirkungen gehemmet, jedoch hat man sich wenigstens gewiß und längstens in der letzten Woche des Monates Junii frische Schoten zum Verspeisen von ihnen zu versprechen.

§. 93.

Der angenehme Geschmack und vielfache Gebrauch, welchen die jungen grünen Erbsgen in guten Küchen finden, veranlasset nicht nur, daß sie häufig, sondern auch vom Monate zu Monate so gesäet werden, damit man ihrer bis in den späten Herbst theil-

haftig sey. Man denkt auch sogar auf Mittel, solche den ganzen Winter über zu erhalten und so lange zu haben, bis wieder frische in den Gärten wachsen. In dieser Absicht stellet man eine Erbsensaat dergestalt an, daß sie ihre grünen Schoten nicht eher als zur Herbstzeit, etwa im September, erst liefert. Zu unserer Einmachung werden die Schoten ausgelesen, welche nicht die jüngsten sind, sondern schon etwas dick geworden, oder daß ich deutlicher rede, in welchen die grünen Erbsgen schon einige Vestigkeit erlanget haben. Man machet die Erbsen aus ihren Schoten, ergreift sodann ein sogenanntes Zuckerglas, welches solche Gläser sind, deren Oeffnung so weit, daß man mit einem Löffel füglich hinein fahren und was herausholen kann. Der Boden dieses Glases, welches fein rein seyn muß, wird zuvörderst eines Messerrückens dick mit Küchensalz bestreuet, und darauf eine Lage von den ausgemachten grünen Erbsgen kleinen Fingers dick geschüttet, auf die Erbsen folgt wieder Salz, wie vorhin, und auf dieses wieder Erbsen, und solchergestalt fährt man Schichten zu machen fort, bis das Glas beynahe erfüllet ist. Das Salz zerschmelzt sodann von selbst, und giebt den Erbsen eine Brühe, in welcher sie sich vortrefflich wohl erhalten, und nicht das mindeste von ihrer grünen Farbe verlieren. Der Brühe muß so viel seyn, daß sie die Erbsen kleinen Fingers dick bedecket; wenn sich nun dieses nicht findet, muß nur mehr Salz ins Glas geworfen werden, wovon denn die Brühe sich gar bald vermehren wird. Das Glas wird an einen Ort gestellet, wo es nicht frieren kann, mit einem Stück Blase verbunden, und zur

Win=

Winters- oder Fasten-Zeit, mittelst eines Löffels, so viel als man benöthiget, herausgeholet. Weil diese eingemachten Erbsen vom Salze sehr vieles an sich nehmen, und davon durchbissen werden, so ist es nöthig, sie vor dem Gebrauche im Wasser einmal aufkochen zu lassen, und nachdem dieses geschehen, es mit andern Wasser nochmals zu wiederholen, damit der Salzgeschmack, so viel als möglich, weggeschafft werden möge. Durch das Einmachen verlieren diese Erbsen viel von ihrer Süßigkeit, welche sich durch Zusatz vom Zucker in die Brühe, mit der sie genossen werden sollen, einigermaßen ersetzen läßt; von ihrem Ansehen verlieren sie nichts, sehen vielmehr recht appetitlich aus, wenn man sie in ihrem Glase stehen sieht. An diese Gläser könnte man schreiben: Sie glänzen schön von außen. Die Ursache, warum solche Erbsen nicht eher als im September eingemacht werden, ist, daß sie nicht so gar lange im Salze liegen sollen; denn sonst könnte man ja nur im Sommer auf dem Acker Erbsen pflücken lassen, und wäre mithin unnöthig, eine besondere Saat deswegen anzustellen, die erst im Herbste Schoten liefert.

§. 94.

Unser 91. §. giebt sattsam zu erkennen, daß die Felderbsen sowol, als die Früherbsen, von ganz ungemeiner Dauer sind, und weder, so lange sie in der Erde liegen, von der Kälte Schaden zu besorgen haben, noch auch, nachdem sie hervorgekeimet, von herben Nachtfrösten leiden. Es wird demnach diese Erfahrung dienen, ein fast allgemeines schädliches Vorurtheil, welches bey unsern Hauswirthen herr-

schet, auszurotten. Diese glauben, wenn sie ihre Erbsen allzufrühzeitig im März in den Acker bringen ließen, so würden sie von den noch folgenden Fröſten vieles einbüßen, versparen derowegen solch Bestellen wol gar bis in den May hinein. Der Schade, der ihnen aus diesem Glauben zuwächst, könnte weitläuftig dargeleget werden, es wird aber genug seyn, wenn nur ein zweyfacher angezeiget wird. Der erste ist, daß sie weniger Erbsen einerndten, als diejenigen, so frühzeitig gesäet haben. Der zweyte aber, daß die Erndte spätbestellter Erbsen mit der Erndte des Rockens oder Gerste zugleich einfällt. Die Erndtearbeit, welche bey frühzeitigem Bestellen hätte getheilt seyn können, mithin verdoppelt, auch verursachet, daß die viele Aufsicht, welche bey Einschaffung der Erbsen vom Acker nöthig ist, wenn sie nicht ausfallen und umkommen sollen, nicht angewendet werden kann. Ich warne demnach alle Hauswirthe, ihre Erbsen ja nicht spät in den Acker zu bringen, rathe ihnen dagegen, so bald als im März, auch wol eher, die Erde mit dem Pfluge sich bearbeiten und das Bestellen zuläßt, die Erbsen vor allen andern Früchten in Acker zu bringen.

Das XIII. Capitel.

Von Möhren.

§. 95.

Siser, eris, oder Sisarum, i, deutsch, die Möhren, Mohrrübe, das bekannte, theils gelbe, theils rothgelbliche Wurzelgewächs, wird wegen des großen Nutzens, den es im Hauswesen schaffet, unserer

serer Betrachtung ebenfalls würdig seyn. Von den Eigenschaften desselbigen ist zuvörderst anmerklich, daß sein Saame von ganz ungemeiner Härte sey, und nachdem er gesäet worden, alle, auch die strengste Winterkälte, ertrage. Kann derowegen, wenn es die Witterung zu und das Erdreich sich bearbeiten läßt, ohne Beysorge des Erfrierens auch in den Wintermonaten, als dem December, Januar, Februar und Anfangs des Martii, gesäet werden. Die gewöhnlichste Saatzeit ist im Martio, so bald als in diesem Monate das Erdreich sich graben und bearbeiten läßt, und gehören diejenigen Hauswirthe gewiß unter die unerfahrnen und einfältigen, welche aus Beysorge, den Saamen von Frösten zu verlieren, dergleichen Saat erst zu Ausgang des Aprils oder gar im May vornehmen, diese Meynung bringt sie in Schaden.

§. 96.

Das Land, auf welches man Möhrensaamen bestellen will, muß kein scharfgedüngtes oder sehr treibendes und geiles seyn; denn die Erfahrung lehret, daß Möhren auf dergleichen Aeckern mehr ins Kraut als in die Wurzeln wachsen, die Wurzeln auch sehr zackigt, zaserich und überhaupt untüchtig werden. Säet demnach diesen Saamen auf mittelmäßiges oder mageres Erdreich, so werdet ihr bessere Möhren erhalten. Zuletzt, und wenn fast alle Besserung aus einem Acker heraus ist, bestellet man noch Hafer oder Wicken zu Futter darauf, nennet dieses die letzte Art und glaubet, er müsse sodann, ehe er mit andern Sachen wiederum bestellet würde, zuvor gedünget seyn. Glaubet aber, daß ein dergleichen ausgesogener Haferacker das folgende Jahr sich noch mit Möhren bestellen

stellen lasse, und euch die besten Wurzeln liefere; wenn ihr nun versichert seyd, daß seit vielen Jahren keinerley Wurzelwerk, von Möhren, Pastinacken, rothen Rüben 2c. darauf erbauet worden sey.

§. 97.

Je tiefer ein Möhrenland gegraben, und je zärter es dabey durcharbeitet worden, je besser erwachsen die Möhren auf selbigem; auf den Dörfern, wo es bisweilen an Arbeitsleuten zu Verrichtung des Grabens mangelt, pflegt man auch wol die Aecker, worauf Möhren gesäet werden sollen, nur zart und tief zu pflügen, es macht dieses zwar weniger Kosten als das Graben, behaltet aber, daß auf tief gegrabenen und zart bearbeiteten Acker doch allezeit schönere und bessere Möhren erwachsen, als auf dem nur gepflügten, wodurch die Kosten, so auf das Graben verwendet, vielfach wieder beygebracht werden.

§. 98.

Bey Betrachtung des Möhrensaamens nimmt man wahr, daß er von der Natur mit lauter kleinen Stächelchen besetzt sey, davon ganz rauch aussehe, auch nach Art der Kletten sich gern aneinander hänge: Nimmt man eine Hand voll dieses Saamens, so ballet er sich und wird ein Klumpen daraus. Wegen solcher Eigenschaft nun läßt er sich nicht fein ordentlich säen, sondern fällt gern aneinander hangend und Klumpenweise auf den Acker. Es hat solches kluge Hauswirthe bewogen, auf ein Mittel zu sinnen, wodurch ihm solche Eigenschaft zu benehmen wäre, sie haben solches glücklich gefunden, und es besteht in folgenden: Man nimmt nämlich Küchensalz und Asche, so viel oder auch wol etwas mehr als des

Möh-

Möhrensaamens, mischet solches unter selbigem, und reibet ihn damit tüchtig ab; durch dieses Reiben verliert der Saame einen großen Theil seiner klettenartigen Stächelchen, oder sie werden doch wenigstens stumpf dadurch gemacht, und hängen sich nicht mehr in einander, und der abgeriebene Saame läßt sich beym säen recht ordentlich streuen. Den Einfältigen und Unerfahrnen wird bisweilen weiß gemacht, das Abreiben des Saamens geschehe in der Absicht, daß die Möhren nicht so unartig mit vielen Zasern und Nebenzacken oder Beinen, sondern fein lang und gerade wachsen sollten; denn sagt man ferner, die Stächelchen, so an den Möhrensaamen sitzen, verursachen es eben, daß so unartige Möhren wachsen, welche viel Beine oder Zacken haben. Allein diese Unerfahrnen würden bald aus dem Traume und hinter die Wahrheit kommen, wenn sie sich die Mühe machen wollten, nur etwan ein Schock unabgeriebener Körner, so alle ihre Stächelchen noch hätten, auf ein Beet, jedes einen Schuh weit von dem andern, zu legen, so würden sie sehen, was daraus für schöne gerade Möhren erwüchsen. Es ist und bleibt demnach die einzige und wahre Absicht des Abreibens bey dem Möhrensaamen, daß er sich nur ordentlich soll säen lassen. Der Möhrensaame muß fein weitläuftig gestreuet werden, wenn er zumal recht frisch ist, ist er aber alt, kann man ihn etwas dicker säen, weil sodann zu vermuthen, daß nicht alles aufkeimen werde. Wenn die Pflanzen so stehen, daß jede einen Schuh weit von der andern absteht, so sind sie recht gesäet und haben Platz genug zum Wachsthum. Da sich nun dieses so gar eben im Ausstreuen des Saa-

mens

mens nicht treffen läßt, auch beym Unterharken noch vieles hin und wieder geschoben wird, so ist es nöthig, mit dem Durchziehen oder Ausraufen, der zu dick bey einander aufgehenden Möhren nachzuhelfen, welches fein zeitig und so bald zu verrichten ist, als die jungen Möhren am Kraute eines kleinen Fingers lang erwachsen sind. Dieses Durchziehen ist die allernothwendigste Arbeit bey Erbauung dieses Gewächses, es wird ganz gewiß lauter kleines untüchtiges Zeug, wo man sie dick bey einander aufwachsen läßt. Ist der Möhrensaame fein bald ausgestreuet worden, so muß die Saat in den ersten Tagen des Monates Junii schon in dem Stande seyn, daß sie kann durchzogen werden. Außer dem Durchziehen ist auch die Austilgung des Unkrautes auf den Möhrenäckern ebenfalls erforderlich, weswegen das Jäten einigemal den Sommer über zu verrichten ist. Zu Besäung eines Ackers halten einige 5 Pfund Saamen für hinlänglich. Ein Pfund wird insgemein mit 4 ggl. bezahlet.

§. 99.

In den letzten Tagen des Septembers haben die im Frühlinge fein bald gesäeten Möhren ihre Reifung erlangt, und müssen ohne fernern Anstand aus dem Lande gegraben und eingeschafft, auch zum Wintergebrauch in Keller oder Grubens geschafft werden. Möhren, welche für die Küche oder zu andern Gebrauch den Winter über erhalten werden sollen, denen wird zuvörderst das Kraut und mit selbigen ein Scheibichen von der Möhre selbst abgeschnitten, damit sie nicht auswachsen können, als wozu sie sehr geneigt sind; in diesem Zustande werden sie an einen lüftigen und zugleich vor harten Fröstεn sichern Ort geschafft,

geschafft, so bald denn bemerkt wird, daß sie trocken sind, ist ihnen ein Winterbehältniß in einem Keller oder Gruben zu verschaffen, beydes, sowol Keller oder Grube, müssen so beschaffen seyn, daß sich kein Wasser in selbige ziehen oder sammeln kann. Allhier werden sie Stück vor Stück also auf einander geschichtet, daß sie gleichsam eine Wand vorstellen, und dergleichen Wände können viele vor einander her angeleget werden, geschiehet solches in einer Grube, kann dieselbe ganz mit solchen Schichten ausgefüllet werden. Einige glauben, wenn sie die Möhren also schichteten, müßten sie auch Erde darzwischen streuen, damit die leeren Räumichen zwischen denen Möhren damit ausgefüllet würden, ich warne aber solches zu thun, weil die Möhren davon nur anfaulen und verderben. Eine Grube, in der die Möhren verwahret werden, kann Manns tief angelegt werden, und fast eben so hoch dürfen die, nach Art der Wände, darinn eingeschichteten Möhren seyn. Die solchergestalt eingelegten Möhren leiden weder Nässe noch Frost, es ist derowegen erforderlich, daß denen in Grubens ein Verdeck und Verwahrung von Stroh und Bretern, aber keiner Erde, gleich nach geschehenen Einlegen gegeben werde. Bey sich nahender Winterkälte im December aber sind sie noch mehr zu bedecken; Fällt im Winter Thauwetter ein, wird die Grube bey Tage zwey Stunden lang ein wenig gelüftet, wobey wahrgenommen wird, daß ein rechter Brodem oder Qualm heraus steigt. Sind aber Möhren in Keller zur Erhaltung eingelegt worden, so hat es so vieler Umstände mit dem Auf- und Zudecken nicht nöthig, sondern ist genug, wenn der

Keller nur dergestalt verstopfft werde, daß keine Kälte darein dringen kann, man hat sodenn den ganzen Winter über Möhren zur Versorgung des Hauswesens.

§. 100.

Wer Möhrensaamen erziehen will, der muß sich, wenn in den ersten Herbsttagen, nach Michael, dieses Gewächs auf den Aeckern ausgegraben wird, so viel Stücke aussuchen, als zu seinem Zwecke nöthig ist. Die ausgesuchten werden alsdenn Saamen- oder Satz-Möhren genennet. Satzmöhren deswegen, weil sie das folgende Jahr wieder ins Land gesetzet oder gepflanzet werden und Saamen tragen sollen. Zu Satzmöhren sind nicht alle und jede ohne Unterschied tauglich; wer sie aussuchen will, hat diejenigen zu wählen, welche nicht die allerdickften auch nicht die kleinsten sind, sondern eine Mittelgattung; ferner müssen die vermieden werden, so im Ausgraben sind angestochen, geschunden, gequetscht, oder auf andere Weise beschädigt worden. Satzmöhren müssen auch ohne alle Zacken oder sogenannte Beine, vielmehr fein lang, rund und gerade gewachsen seyn, einige wollen auch den etwas röthlichen Möhrenwurzeln vor den hellgelben einen Vorzug zuschreiben, woraus aber eben nicht viel zu machen ist. Hat man nun eine hinlängliche Anzahl zu seinem Gebrauche ausgesuchet, sind sie, damit sie wohl durch den Winter kommen, und das folgende Jahr guten Saamen geben mögen, folgendergestalt zu behandeln: Das Kraut wird ihnen zuvörderst so weit abgeschnitten, daß es nicht länger als einen starken Daumen breit auf der Möhre sitzen bleibt, denn

was

was im vorhergehenden §. von denen Möhren, so zum Gebrauch für die Küche ausgewintert werden, gesagt worden, daß alles Kraut und mit selbigen ein Scheibichen von der Möhre selbst abgeschnitten werden müßte, ist auch nur von selbigen zu verstehen, und auf Saamenmöhren im mindesten nicht zu verbreiten. Diese müssen, wie gesagt, etwas Kraut und mit selbigem ihren Herzsproß, aus welchen künftiges Jahr der Saamen-gebende Stengel auswächst, behalten. Die Hauswirthe nennen das an der Saamenmöhre sitzen-bleibende Kraut und der in der Mitte desselbigen befindlichen Herzsproß, die Möhrenkrone. Die Erfahrung hat ihnen gelehret, daß, falls selbige entweder herab geschnitten oder auch nur beschädigt worden, die Möhren zum Saamenzeugen untüchtig sey. Sind Saamenmöhren am Kraute dergestalt verstützt, werden sie in einem Gebäude an einen solchen Ort gelegt, wo es fein lüftig ist, aber auch kein Nachtfrost hinkommen kann, es geschiehet solches in der Absicht, daß sie abtrocknen sollen. Hat man einen trockenen Keller, in welchen die Möhren den Winter über liegen und sich erhalten sollen, so sind sie in 8 Tagen mehrentheils schon trocken genug, um dahin gebracht werden zu können, sollen sie aber in Gruben überwintert werden, ist etwas mehr Abtrocknung nöthig. Ich muß doch sagen, was sie leiden können, sie vertragen es, wenn sie auch 4 Wochen lang also lägen und abtrockneten, und wenn auch einige ganz welk würden, geben sie doch das künftige Jahr guten Saamen. In Gruben habe die Saamenmöhren noch nie vor Anfang des Novembers einlegen lassen, lasse sie übri-

gens verwahren, und einschichten, wie im vorigen §. gemeldet worden. Kommt nun im folgenden Jahre das Ende des Märzmonats herbey, läßt man ein Beet, worauf die Möhren gepflanzet werden sollen, fein tief umgraben, und verpflanzet den 1. April seine Saamenmöhren darauf, es wird ein und einen halben Schuh weit von der andern und zwar so tief gepflanzet, daß weiter nichts als das Herzsprößgen aus der Erde heraus stehe, das Begießen verrichtet man bey angepflanzten Möhren nicht, mehr aber ist dahin zu sehen, das die Wurzeln bey der Anpflanzung nicht beschädigt oder die sogenannte Krone, das Herzsprößgen nämlich, nicht etwan noch abgestoßen werde, welche Möhre diesen Sproß beym Anpflanzen verlieret, die schmeißt nur gleich auf die Seite, es wird doch nichts tüchtiges daraus. Die mehresten Hauswirthe halten auch diese Weise, daß sie ihre Saamenmöhren nicht auf einmal pflanzen lassen. Die erste Hälfte bringen sie gleich im Anfange des Aprils, als den 1. 2. oder dritten solchen Monats, den Ueberrest aber acht Tage später in die Erde, damit, so die erste Pflanzung von der Witterung etwan noch Schaden litte, welches sich zu Zeiten begiebt, sie doch von der andern was zu hoffen haben, wegen welcher Vorsicht sie zu loben sind. Die Saamenmöhren wachsen sodann gar bald heran und treiben Sträucher über sich, welche bey anderthalb Elle auch wol höher werden, und mit vielen Seitenzweigen versehen sind; im Augustmonat, um Bartholomäi, fängt der Saame an zu reifen, da denn das Saamenbeet durchstöret wird, und wo sich Stengel finden, welche gelblich werden

werden und reifen Saamen auf sich haben, werden solche abgeschnitten und auf einen lüftigen Boden, um daselbst vollends dürre zu werden, gelegt. Der Saame wird nicht auf einmal reif, es wird bisweilen vier Wochen dauern, ehe alle Stengel nach und nach werden reif geworden und heraus geschnitten seyn. Wenn denn auf dem Boden alles eingesammlete Möhrensaamenwerk recht dürre worden, wird der Saame heraus zerieben und zum künftigen Gebrauch in Verwahrung genommen; in einer trockenen Kammer ist er besser aufgehoben, als in einer geheitzten Stube, woselbst seine Kräfte nur vergeblich ausdorren. Der Möhrensaame bleibt gut vier Jahr.

§. 101.

Wenn eine Möhre sich zum Aufschießen in Saamen anschickt oder einen Saamenstengel auszutreiben beginnt, so wird ihr inwendiges, das zuvor weich und wohl zu essen gewesen, davon hart und veste, wenn man hinein beißet, so ist es, als wenn Stöcke oder Holz darinne wären, sie läßt sich sodann nicht mehr kauen, hat keinen fernern Gebrauch in der Küche und erhält den Namen einer Stockmöhre. Man siehet, daß viel solche untüchtige Stockmöhren entstehen, wenn jemand in der Absicht, um das zukünftige Jahr fein frühzeitig junge Möhren für seine Küche zu haben, den Saamen im Herbste, zu bald, als etwan im September, October oder November gesäet. Dieser Saame keimet vor des Winters Anfang aus der Erde annoch hervor, und wenn sich der Maymonat im zukünftigen Jahre anfindet, so fängt die ganze Saat

auch bald an in Saamen aufzuschießen, und wird zu Stockmöhren. Vermeidet demnach eine im Herbst zu bald geschehene Möhrensaat, welche vor des Winters Anfang noch aufkeimen kann, weil ihr doch nichts als nur Stockmöhren daher erhaltet.

§. 102.

So ist ja wol die oben §. 95. bekannt gemachte Erfahrung, daß Möhrensaame, ohne Beysorge des Erfrierens, vor dem Winter sich säen lässe, eine unnütze, weil man sieht, daß Stockmöhren daraus entstehen? dürfte hier jemand sagen. Ich antworte: O nein! greift nur die Sache bey dem rechten Zipfel oder auf gehörige Art an, so wird dieses alles nicht zu besorgen seyn, es werden euch statt der Stockmöhren die schönsten weichen und wohlschmeckenden erwachsen, zu dem Ende säet den Saamen nur nicht zu bald, sondern nicht eher, als im Christmonat, je näher die Saat dem Weynachtsfeste geschieht, je besser ist es, denn sodann hat der Saame keine Hoffnung mehr zum Aufkeimen vor dem Winter, die Erde ist darzu schon zu kalt und der Winter zu nahe. Ist denn euer lüsternes Mäulchen gewöhnet, frühzeitig im Jahre junge Möhrchen zu speisen, so lernet aus nachstehenden Exempeln, wie ihr solche in euren eigenen Gärtens erlangen, und nicht nöthig haben möget, solche den Gärtnern so theuer abzukaufen.

Anno 1748. den 26. December gab es offenes Wetter, bey welchem man in den Gärtens graben und bestellen konnte, ich verabsäumete derowegen nicht, ein großes Beet in meinem Garten, an

dem gemeldeten Tage, umgraben, und mit Möhren-saamen, der recht frisch war, besäen zu lassen. Die Kälte des Winters stellte sich darauf gar bald ein, und wurde im Januario 1749. sonderlich vom 9ten bis zum 13ten, so heftig, daß einigen zu Nordhausen ankommenden reisenden Personen Nasen und Füße davon erfroren waren, die Zeitungen waren voll von betrübten Händeln, so diese wüthende Kälte angerichtet; auf der Hallischen Akademie hatten sie an ihren Thermometern bemerket, daß am 11ten Januar die Kälte so strenge gewesen, als in den grausamen Wintern der Jahre 1709. und 1740. Bey diesen Umständen glaubte ich, nun wirst du deine Möhrensaat, welche so blos und unverdeckt da liegt, auch wol eingebüßet haben, die wird wol erfroren seyn; denn ich tappete damals noch, was die Naturkenntniß der Möhren anbetrifft, im Finstern. Aber siehe, wie vergeblich war doch diese Beysorge gewesen, und von welchem Vergnügen wurde ich eingenommen, als ich den 7. April 1749. wahrnahm, daß meine Möhrensaat auf das schönste hervorzukeimen anfieng, auch da ich etwas dick hatte säen lassen, war das Beet gar bald einem grünen Rasen ähnlich; den 23. May war das Kraut dieser Möhrchen schon beynahe Fingers lang erwachsen, derowegen nöthig war, sie zu durchziehen, welches auch an selbigem Tage veranstaltet, und das Ausraufen dergestalt verrichtet wurde, daß überall eine Handbreit leerer Raum darzwischen kam; denn dergleichen Gartenmöhren, welche jung verspeiset werden sollen, durchzieht man nicht so weitläuftig, als die im Felde erbaueten, welche zu ihrer mögli-

chen und vollkommenen Größe gedeyen sollen, diese müssen, wie oben gedacht, überall einen Schuh weit Raum von einander haben. Den 14. Junii 1749. wurde das erste Gerichte von dieser Saat in die Küche geliefert, und ist, von solcher Zeit an, den ganzen Sommer über, bis in den Herbst, immer ein Gerichte Möhren nach dem andern aus diesem Beete geholet und verspeiset worden. Im Anfange des Octobers 1749. wurde der Ueberrest vollends ausgegraben und zum Wintergebrauche in den Keller geschaffet. Es wird bey allen Möhrensaaten, auch bey denen, so im Frühlinge zeitig geschehen, wahrgenommen, daß etwas jung in Saamen aufschießt, und hiervon ist zu merken, daß es alsofort, bey Wahrnehmung des Spindelns, auszuziehen und dem Viehe zu geben ist, denn es taugt weder für die Küche noch zum Saamenzeugen. Es folget nun das zweyte Exempel: Anno 1749. den 18. December, habe ein großes Beet graben und mit frischen Möhrensaamen etwas dick besäen lassen. Der Saame keimete hervor den 6. März 1750; kam also vier Wochen eher zum Aufkeimen, als der vorhin gemeldete, welches daher rührete, weil es dieses 1750. Jahr eher warme Witterung gab, als voriges Jahr. Durchzogen wurden diese Möhrchen den 20. May, und zum erstenmal davon gespeiset den 4. Junii 1750. und endlich der Ueberrest im October solchen Jahres vollends ausgegraben und zum Wintergebrauche in Keller geschafft.

Hier habt ihr also eine Erklärung von den Naturkräften des Möhrengewächses und seines Saamens, welche euch bey dessen Anbau, Erhaltung,

und

und hauswirthschaftlichem Gebrauche sehr nützlich ist.

Das XIV. Capitel.

Von Phaseolen oder Schminkebohnen.

§. 103.

Das Wort Phaselus, i, ist, nach Versicherung der Wortforscher, nirgends anders her, als aus dem Griechischen Worte φασηλος, abzuleiten. Man glaubet auch, das Gewächs, welches durch dieses Wort angezeiget wird, sey zuerst von der Insel Phaselus, welche nicht weit von dem Berge Olympo läge, in andere Lande kommen, woher es den Namen Phaselus erhalten habe, die heutigen Weltbeschreiber aber können solche Insel nirgends finden.

§. 104.

Die Homonymie des Wortes Phaselus lehret, daß außer unserm Gewächse auch eine Art kleiner Schiffgen, so bey den Alten im Gebrauche gewesen, von den lateinischen Scribenten, durch selbiges angezeiget werden, wie denn z. E. beym Cicerone, die Redensart: Conscendere ab hortis alicujus in phaselum, bey oder in eines Garten, in ein Schiff steigen, vorkommt. Vermuthlich haben diese Schiffgen dem Saamen oder auch Schoten der Phaseolen ähnlich gesehen, weswegen sie so benennet worden. Jedoch dieses sey nur zur Erläuterung.

§. 105.

Vossius und andere halten dafür, daß es kein Fehler sey, wenn man das Wort Phaselus, Faselus schrie-

schriebe; denn sagen sie, aus eben dem Rechte, da man das Wort Fama, welches von dem Griechischen Wort Φημὴ abstammet, mit einem F. schreibt, kann auch bey dem Wort Phaselus das Ph. mit dem F. vertauschet, und statt Phaselus, Faselus geschrieben werden. Eine gesetzliche Verordnung ist freylich hierinn nicht vorhanden, und da man bey Aufschlagung Botanischer Werke wahrnimmt, daß bald Phaselus bald Faselus vorkomme, so unterstützt der Gebrauch die Meynung des Vossii, weswegen solcher beyzutreten ist.

§. 106.

In der lateinischen Sprache sind es Synonyma oder gleichviel bedeutende Worte, Phaselus, Phaseolus, Phasiolus, Faselus, bey den Deutschen aber ist es gleichfalls einerley, ob man sage, Phaseolen, Faseln, Italienische oder Welsche Bohnen, Schmückbohnen, Windbohnen, Schminkebohnen, und wird durch alle solche lateinische und deutsche Worte einerley Gewächs und Bohnenart angezeiget. Es wird nützlich seyn, von der Synonymie unseres Gewächses auch noch ein paar Botanische Schriftsteller reden zu lassen, der erste soll D. Petrus Andreas Matthiolus seyn, dieser nennet * unser Gewächs deutsch Faseln, Welsche Bohnen, und lateinisch Phasiolos und Phaseolos, die Gattung davon, welche zu einem Busche wächst, und sich nicht an Stangen hinauf

* In seinem also betitelten Kräuterbuche, welches mit D. Camerarii Vermehrung Anno 1586. zu Frankfurt am Mayn in fol. gedruckt worden, pag. 123. bis 124.

hinauf windet, nennet er Feldfaseln; die andere Art, so mit Stangen muß versehen werden, und an selbigen, gleich dem Hopfen sich hinauf windet, nennet er deutsch, Steigfaseln, und lateinisch, Smilax hortensis. Der zweyte soll D. Theodorus Zwinger seyn, welcher bey der deutschen Benennung unserer Bohnen sie Welsche oder Italienische Bohnen, Windbohnen, Schmuckbohnen, Faseolen, Faseln, Feldfaseln, Steigfaseln nennet, bey deren lateinischen Benennung aber die Worte, Phasiolus und Smilax hortensis, brauchet, * jedoch mit dem Unterschiede, daß er, wie voriger, die kleine in Busch wachsende Art Phasiolos, deutsch, Feldfaseln, die größere Gattung aber, so an Stangen sich hinauf windet, Steigfaseln, lateinisch, Smilax hortensis nennet. Der dritte mag D. Adam Lonicerus seyn, dieser nennet ** unsere Bohnen auf lateinisch, Phaselos, Phaseolos und Phasiolos, und deutsch, Faseln, Welsche Bohnen; diejenige Art, so in Busch wächst, nennet er insbesondere Phaselus, deutsch, große Faseln, die andere Gattung aber, so mit Stöcken muß versehen werden, und an solchen sich herauf windet, lateinisch, Smilax hortensis, Smilax levis dolichus. Die Stelle des vierten, soll D. Jo-

* In seinem Theatro botanico oder vollkommenen Kräuterbuche, welches vermehret 1744. zu Basel in Folio gedruckt worden p. m. 649. seq.

** In seinem also betitelten vollständigen Kräuterbuche, welches in Folio zu Ulm Anno 1737. von neuen gedruckt worden p. m. 516. 517.

hann Sigismund Elsholz vertreten, welcher, * wo er von unserm Bohnengewächse redet, die deutschen Namen, Welsche Faseln, große Gartenbohnen, Steigebohnen, Türkische Bohnen, Schminkebohnen, Welsche Bohnen, demselben beyleget, im Lateinischen aber, die an Stangen hinauf wachsende Gattung, mit denen Namen Phaseolus major seu smilax hortensis, Phaseolus vulgaris, Dolichus belegt.

Dieses ist also die vielfache, sowol lateinische als deutsche Benennung, welche unser Phaseolengewächs bey den Botanischen Schriftstellern findet. Wir müssen aber auch

§. 107.

sehen, wie es auch in andern, als der lateinischen und deutschen Sprache benennet werde, da sich denn findet, daß es im Griechischen φασίολος und Δόλιχος genennt werde, und zwar so wollen die Griechen durch Dolichos nur diejenige Art verstehen, so sich an Stangen hinauf windet. Der Italiener nennet die Phaseolen, Fagivolo. Der Franzos, Faseole, Feve de rome. Der Spanier Fasol. Der Engländer, Welsch-Beanes, Beanes off Rome. Der Däne Indianske Riffloeff. Indianske Boenner, Phaselerske. Und in den Niederlanden nennet man sie Roomsche Boone.

§. 108.

Bey Betrachtung der Phaseolengewächse nimmt man wahr, daß einige Arten niedrig bleiben, und zu einem

* In seinem so rubricirten Gartenbaue, oder Unterricht von der Gärtnerey, welches Buch in groß 4to Anno 1684. zu Cölln an der Spree gedruckt worden p. m. 130. und 178.

einem Büschgen oder Stäudichen erwachsen, welches selten über eine Elle hoch wird, und weil es so wie ein Bäumchen wächst, so trägt es seine über sich treibende Last selbst, und hat nicht nöthig, an dabey gesteckte Stangen sich zu halten, weswegen ihm auch keine gegeben werden; andere Gattungen aber arten sich ganz anders, sie treiben aus ihrer Pflanze einen langen Faden, der bisweilen zwey Manns lang wird, und sich an langen Stangen, nach Art des Hopfens, hinauf windet, an welchen denn Laub, Blumen und Früchte häufig zum Vorschein kommen, wenn dieser Art keine Stangen gegeben werden, wachsen sie wunderlich und klumpenweise in einander, und liefern dabey weder was rechts von Blüthen noch Früchten, es ist derowegen bey selbiger was nothwendiges, ihnen Stangen zu geben, an denen sie hinauf wachsen können. Aus jetztgemeldter Art zu wachsen aber entspringt die erste Eintheilung der Faseln, da man sie in non scandentes, niedrig bleibende, und scandentes, steigende, weil sie an Stangen hinauf wachsen, eintheilet: Erstere Art nennen wir bey uns Zwergschminkebohnen, Kriechschminkebohnen, und die Botanici nennten sie oben Feldfaseln; die andere Gattung nennet man allhier Steigefaseln, Stengelschminkebohnen, und die Botanica nennten sie vorhin Smilax hortensis. Das Laub an beyderley Bohnen ist dunkelgrün, beym Anfühlen etwas rauh oder stachlicht, hat viel Adern und einige Aehnlichkeit mit dem Epheu, ist aber dennoch weicher als dieser, es wächst an Stielen, deren jeder drey Blätter hat. Siehet man nach den Blumen der Faseln, so findet sich, daß einige Arten hoch-

rothe

rothe Blumen, andere Pfirschblüthfarbige, andere ganz weiße, andere gelbe, andere bunte, und andere wieder anders gefärbte Blumen bringen, und bey diesen Betrachtungen setzt es wieder neue Eintheilungen, da man einige Faseln, die mit weißen Blumen, mit hochrothen, mit Pfirschblüthfarbigen, mit gelben, u. s. w. nennet. Aus den Blumen wachsen grüne Schoten, welchen bey einigen wol einer Spannen lang und länger werden, auch wol kürzer wachsen, welche, wenn sie nicht grün abgepflückt und verspeiset, endlich reif, dürre und weiß werden, und den reifen Saamen geben. Bey den mehresten Faseln hangen die Schoten herabwärts, mit der Spitze nach der Erde zu, bey andern aber wachsen die Schötgen steif und aufwärts gekehret, welche man deswegen Phaseolos siliqua sursum rigente nennet. Den reifen Saamen der Phaseolen nennet man Bohnen, er ist gewiß der schönste unter allen, so glatt und glänzend als ein Glas, und von Farben so schön, daß es, so man deren vielerley bey einander hat, eine rechte Augenweyde ist; den Namen, der Schminke oder Schminkebohnen, hat der Saame vermuthlich von solcher seiner anmuthigen Beschaffenheit erhalten; man findet ganz weißen, ganz gelben, schwarzen, bunten, und vielerley andere Gattungen, der äußerlichen Gestalt nach sind die Schminkebohnen auch nicht überein, mancher ist Nierenförmig, mancher oval oder Eyförmig, und andere Gattungen sind von der Natur wiederum anders gebauet, als zum Exempel die sogenannten Perlbohnen, welche klein, rund, von Farbe glänzend, und ganz weiß sind, und weil sie an Größe

und

und Gestalt den großen Zahlperlen ähnlich, so ist ihnen der Name Perlbohnen gegeben. Um Erfurt und Nordhausen wird diese Art stark gebauet, man versieht sie mit Stangen, an welchen sie sich herauf winden. In meinen Garten werden folgende Phaseolengattungen gebauet:

Phaseolus Indicus, flore coccineo seu puniceo, flore albo, flore purpureo, flore purpureo et albo.
- - vulgaris, fructu variegata non scandens.
- - vulgaris fructu flavo.
- - sive smilax hortensis, flore flavo.
- - minor, siliqua sursum rigente, fructu nigro.
- - vulgaris fructu flavo scandens.
- - parvus scandens italicus, s. smilax siliqua sursum rigente.
- - vulgaris non scandens.
- - vulgaris, fructu rubro, variæ species non scandentes.
- - Indicus minor flore rubro.
- - Indicus fructu rubente minor.
- - Indicus maritimus perennis.
- - maritimus perenni fructu.
- - flore nigro majori.
- - flore variegato.
- - fructu nigello.
- - sive lablab, flore purpureo.
- - sive lablab, seu Aegyptiacus, semine nigro.
- - sive lablab, flore albo.

Pha-

Phaseolus fructu variegato.
- - semine luteo.
- - semine nigro violaceo.
Und noch andere Gattungen.

§. 109.

In einem gewissen Naturaliencabinette habe ich der Phaseolen bey die 150 Gattungen gesehen, welche alle bald den Farben, bald der Gestalt nach von einander unterschieden waren, und der erfahrne Erfurtische Herr Bürgermeister Reichard versichert, deren bey die 200 Gattungen bey einander zu haben, in seiner Abhandlung vom Saamenwerke p. m. 36. Es dürfte jemand fragen: Woher rühren denn die vielen besondern Gattungen? Ich antworte, es ist solches ein Spiel der Natur, eine kleine Veränderung, welche die Natur bey Bildung des Bohnensaamens in seiner Schote gemacht hat. Nach dem gewöhnlichen Laufe der Natur giebt jeder Saame seines Gleichen an Gestalt und Farben wieder, jedoch finden sich zu Zeiten auch einige Veränderungen, und dieses sonderlich bey einigen Phaseolengattungen, wenn deren reife Saamenhülsen eröffnet werden, so findet man nicht selten auch eine Bohne darinn mit, welche anders aussieht, als ihre Mutter, anders als diejenige Bohne, aus der sie erwachsen ist, und bey deren Erblickung hat man gleich eine neue Art gefunden, welche, wenn sie gepflanzet wird, ihres Gleichen wieder giebt, und dadurch zur Vermehrung kömmt. Es ist immer eine Phaseolengattung geneigter zu dergleichen Veränderungen des Saamens als die andere.

§. 110.

Nach nunmehro genugsam betrachteter Worterklärung, Beschreibung und Eintheilung der Phaseolen, wird es Zeit seyn, ihren Anbau und Naturkräfte zu betrachten; da denn zuvörderst anmerklich, daß ich bey dieser Abhandlung diejenige Art, welche niedrig bleibt, in Busch wächst, und an keinen Stangen sich hinauf windet, allezeit Kriech- oder Zwerg-Schminkebohnen nennen werde; die andere aber, so an Stangen sich hinauf windet, mit den Stengel-Schminkebohnen anzeige; wo ich von beyden Arten zugleich rede, werde mich des Hauptwortes, Schminkebohnen, bedienen.

§. 111.

Es ist der Bau der Schminkebohnen dem Hauswesen überaus nützlich, man kann ein Gartenbeet nicht höher nutzen, als wenn es mit dieser Frucht bestellet wird, sie geben drittehalb bis drey Monate hindurch beständig frische grüne Früchte zum Verspeisen; hat man in den letzten Tagen des Aprils diese Bohnen geleget, so fangen selbige in den ersten Tagen des darauf folgenden Monates Augusti an, die Küche zu versorgen, und geben immer ein Gericht über das andere, bis sie endlich im October oder November von den Nachtfrösten verderbt werden; im September und October lieset man reife und grüne Schoten zugleich aus diesen Beeten, und siehet, daß sie beständig noch frische Schoten nachtreiben. Höret nun gleich die Nutzung im Garten mit den Nachtfrösten des Octobers oder Novembers auf, so hat man sich doch im August- und September-Monate mit grünen Früchten versorgen, und

selbi-

selbige, durch Abtrocknen oder Einmachen, vor dem Winter und das künftige Jahr erhalten können, und auf diese Weise können wir ihren Genuß nicht etwa nur drey Monate, sondern ein ganzes Jahr über, und bis wieder frische im Garten wachsen, haben; dem Nutzen tritt auch noch bey, daß die reifen Bohnen zu einer wohlschmeckenden Speise ebenfalls sich anwenden lassen. Ein gewisser Hauswirth vergleicht seine Schminkebohnenbeete den melkenden Kühen, weil er immer einen Nutzen nach dem andern aus selbigen nehmen könnte, und redet daran nicht unrecht. Außer allem Nutzen, den wir vom Schminkebohnenbaue haben, ermuntert auch eine gewisse Bequemlichkeit darzu, welche hauptsächlich darinn besteht, daß man nicht nöthig hat, sie zu begießen, oder Ungezieſer bey ihnen zu vertilgen; denn sie werden weder von Raupen noch andern dergleichen Geschmeiße leichtlich angegriffen und verderbt. Welche Mühe wird doch nicht oftmals, zumal bey den Kohlgewächsen, mit Vertilgung der Raupen, angewendet, und ist doch nicht selten alles vergebens gethan? Ob es nun zwar nicht nöthig ist, eine an sich nützliche Sache anzupreisen: Vino enim vendibili non opus est suspensa hedera, so will ich jedennoch allen Hauswirthen hierdurch zurufen, daß sie unsere Bohnen, welche ihnen hundertfältige Früchte geben, mehr, als bishero, bauen sollen.

§. 112.

Es ist das Schminkebohnengewächs überaus zärtlich, es verdirbt und vermultert nicht allein gern, so es in kalte Erde gelegt wird, sondern verträgt auch, nach geschehenem Hervorkeimen, keine

Reife

Reife oder Nachtfröste; wollt ihr euch also nicht darum bringen, so leget den Saamen nur nicht zu bald, bringet ihn nicht eher in die Erde, bis diese von der Sonnen hinlänglich durchwärmet worden, dieses geschieht in unserer Gegend nicht eher, als in den letzten Tagen des Aprilmonats, vom 26. bis zum 30ten. Einige legen ihre Schminkebohnen nicht auf einmal, sondern machen die erste Lage in den gemeldten Tagen des Aprils, mit den übrigen aber warten sie, bis die Aepfelbäume zu blühen anfangen, und glauben, sodann wären sie aller Gefahr entsprungen. Legt die Bohnen auch nicht zu tief in die Erde, wenn sie Daumens oder höchstens 2 Finger dick Erde auf sich haben, ist es schon genug, legt ihr sie tiefer, verursacht solches nur vergeblichen Aufenthalt im Wachsthume, und merket anbey, daß diejenigen, welche recht sonnenreiche Beete für ihre Bohnen wählen, etwas eher bestellen dürfen, als die, welche ihnen schattige Beete einräumen, denn erstere werden von der Sonnen zeitiger durchwärmet.

§. 113.

Wer Stengelschminkebohnen bestellen will, der mache die Beete vier Schuhe breit, ziehe auf selbigen nach der Schnur vier Linien, jede einen Schuh weit von der andern, und auf solchen Linien lege er die Bohnen also, daß eine einen halben Schuh weit von der andern zu liegen komme; zur Erleichterung solches Legens bedienen sich einige eines sogenannten Bohnenpflanzers, welcher bey jedesmaliger Anwendung 7 oder mehr Löcher auf einmal macht, deren jedes einen halben Schuh weit von dem andern entfernet, auch von gehöriger Tiefe ist, welches denn

verursachet, daß die Arbeit geschwinder von statten geht. Zu den Kriechschminkebohnen aber können die Beete 5 Schuhe breit angeleget, und auf selbigen 5 gerade Linien, jede einen ganzen Schuh weit von der andern abgeschnürt, und auf solchen Linien die Bohnen, wie vorhin gedacht, jede einen halben Schuh weit von der andern gelegt werden. Die Ursache, warum die Stengelschminkebohnenbeete schmäler, als die Kriechschminkebohnenbeete anzulegen, ist sowol darinn zu suchen, daß die mittelsten Linien mehr Genuß von der Luft, Regen und Sonnenschein haben, als wenn sie breiter angelegt werden, als auch in der Bequemlichkeit, die man bey Heraussuchung der Früchte findet.

§. 114.

Wer Schminkebohnen bestellen will, der gebe ihnen keine solche Beete, die sehr gemistet sind, und davon heftigen Trieb in sich haben, denn auf diesen überwachsen sich die Bohnen und kommen zu keinen rechten Früchten. Vermeidet auch die allermagersten, wo gar keine Besserung mehr drinnen steckt, diese geben euch gleichfalls zu wenig Früchte, räumet ihnen ein mittelmäßiges Land ein, welches nach der Düngung schon Kohl, Sellerie oder andere Küchenkräuter getragen, dadurch von seiner Besserung etwas verloren hat, und gemäßigt worden ist. Merket auch, daß die Schminkebohnen auf Beeten wachsen, welche unter Bäumen gelegen sind, und von selbigen verschattet werden, wenn sie nur nicht von allem Sonnenscheine entblößt sind, jemehr Sonnenschein unsere Bohnenbeete haben, je besser kommt ihr Gewächs auf selbigen fort; ich habe in

mei-

meinem Garten ein unter Bäumen gelegenes Beet, auf welchem nichts besser als Stengelschminkebohnen fortkommen, lasse ich selbiges mit Wurzelwerk bestellen, so wächst es mehr ins Kraut als in die Wurzel, es wird nichts tüchtiges daraus; lasse ich es mit Kohl, Selleri oder andern Sachen bestellen, so geht es eben also, der Kohl wächst in die Höhe und wird zu lauter unnützen Blätterchen, der Selleri aber gedeyet auch zu keinen recht dicken Wurzeln, welches alles daher rühret, daß dieses Beet nicht sattsame freye Luft und Sonnenschein, welcher für das Wurzelwerk, den Kohl und Selleri nöthig ist, hat; die Stengelschminkebohnen aber wachsen, wie gesagt, aufs beste auf diesen Beete und geben häufige Früchte. Wo nichts von Küchenspeisen in den Gärtens wachsen will, da wachsen doch insgemein die Stengelschminkebohnen.

§. 115.

Wenn die Stengelschminkebohnen aus dem Saamen eines halben Schuhes hoch erwachsen sind, alsdenn ist es Zeit, die Stangen bey sie zu stecken, an denen sie sich hinauf winden sollen, denn wenn sie diese Größe erreicht, so kömmt der Faden zum Vorschein, welcher die Stangen fasset, und sich um selbige herum wickelt, gebt demnach dem Beystecken der Stangen nicht zu lange Anstand, eure Bohnen verwirren sich sonst unter einander, welches ihnen hinderlich. Auf ein Beet, welches 4 Schuh breit ist, und 4 Reihen Bohnen hat, kommen 3 Reihen Stangen, als mitten herunter eine und an beyden auswärtigen längsten Seiten, auf eine Weite, von einem Schuhe, wird allezeit eine Stange gesteckt.

Je länger die Stengel oder Stangen sind, so ihr darzu gebraucht, je nützlicher ist es, und jemehr Früchte werden daran zu lesen seyn; die besten sind insgemein von anderthalb Mannslänge, jedoch schadet es nicht, so sie etwas länger seyn. Laßt euch ja nicht weiß machen, daß kürzere Stangen eben die Dienste thäten, haben die Stangen nicht sattsame Länge, so wächst das Bohnengewächs klumpenweise über selbigen zusammen, worinn denn alle Blüthen verdummen und zu keiner Frucht gedeyen.

§. 116.

Hat man ein Beet mit Schminkebohnen belegt, so wird es, es sey von der Stengel- oder Kriech-Art, gar nicht begossen, sondern dem Regen und der Witterung überlassen, um es aufkeimend und wachsend zu machen. Mit Ausjätung des Unkrautes hat man bey Stengelschminkebohnen nicht so viel Mühe, als bey den Kriechschminkebohnen, es wird bey den erstern kaum ein oder höchstens ein paarmal nöthig seyn; denn wenn diese erst an ihren Stangen hinauf gestiegen sind, und das Beet bedeckt, so wird das Unkraut durch sie erstickt, die Kriechschminkebohnen dagegen haben diese Vertilgung des Unkrautes desto öfters nöthig.

§. 117.

Die grünen Schoten der Stengelschminkebohnen sind am Geschmack besser, als der Kriechschminkebohnen, ist euch derowegen daran gelegen, was wohlschmeckenderes zu haben, so bauet statt der Kriechschminkebohnen lauter Stengelschminkebohnen; unter den Stengelschminkebohnen aber hat die eine Art immer was vorzügliches im Geschmack vor

der

der andern. Ich baue eine ganz weiße Art, welche auch weiße Blumen giebt, deren grüne Schoten ich allen übrigen Stengelschminkebohnen, im Geschmack, vorziehe, außer dem bessern Geschmack, den sie hat, kochet sie sich auch weicher als die andern. Ein gewisser Hauswirth saget, für seinen eigenen Tisch baue er Stengelschminkebohnen, für sein Gesinde aber Kriechschminkebohnen, die müßten ja wol damit zufrieden seyn; merket ferner, die Stengelschminkebohnen geben euch mehr Früchte, als die Kriechschminkebohnen, habt ihr also bey den erstern Geld zu Einkaufung der Stangen anwenden müssen, so bringt euch solches die Mehrheit ihrer Früchte alles wieder ein. Zu Bohnenstengeln werden Weidenstengelchen, welche die dauerhaftesten sind, ferner Haselruthen, junge Büchen, Tannen, oder anderes dergleichen junges Holz genommen, welches ohngefähr zwo Mannslängen hat. Ein Schock solcher Ruthen, wenn sie von Haseln oder Büchen sind, bezahlet man gegenwärtig allhier zu Nordhausen mit 2 Ggl. und kann man sie wol drey Jahre hinter einander gebrauchen, die von Tannen und Weiden aber sind zwar theurer, dauren aber auch länger.

§. 118.

Wenn man Kriech- und Stengel-Schminkebohnen in einem Erge bestellet, oder in die Erde gebracht hat, so nimmt man wahr, daß die Kriechschminkebohnen eher zum Verspeisen fertige Schoten geben, als die Stengelschminkebohnen, ich habe angemerket, daß solches ohngefähr 8 bis 14 Tage eher geschieht. Die Ursache ist vermuthlich, weil der Bau oder das Gewächs der erstern nicht so groß ist, als

bey den letztern, mithin eher zur Vollkommenheit kommen und fertige Früchte geben kann; die Botanici, welche dieses noch nirgends angemerket, konnten dieser Ursache wegen, die Kriechschminkebohnen, frühzeitige; Stengelschminkebohnen aber, spätartige nennen.

§. 119.

Es ist nicht nur ein wahres Vergnügen für einen Hauswirth, sondern ihm auch sehr nützlich, wenn er bey jeder Saat, die er unternimmt, zum Voraus weiß, was darauf erfolgen werde, wie bald die Nutzung derselben angehe, wenn sie wieder aufhöre, und die Beete davon wieder geräumet; es dienet ihm solches nicht nur zu erfinden, wie sich die Beete anderweitig bestellen, und also doppelt nutzen lassen, sondern es sind auch viel andere merkliche Vortheile dabey vermacht; lernet demnach aus folgenden Beyspielen, wie solches bey den Schminkebohnen von statten gehe. Anno 1749. den 17. May ließ ein Beet mit Kriechschminkebohnen belegen, welche, nachdem sie einige Wochen lang Pfirschblüthfarbig geblühet, endlich den 3. August, war am 78. Tage, oder im Anfange der 12. Woche nach geschehenem Legen, grüne, zum Verspeisen tüchtige Schoten zu geben anfingen. Das Beet, worauf sie wuchsen, war ein unter Bäumen gelegenes, von welchen es viel Schatten hatte, welches ich deswegen sage und zugleich anmerke, daß diese Bohnen nicht ein einigesmal sind begossen worden, sondern lediglich mit dem Regen sich haben behelfen müssen. Diese Bohnen trieben beständig grüne Schoten nach, bis

in

in den Herbst hinein, da sie endlich von den Frösten verderbt und ausgerauft wurden.

Anno 1749. den 26. April ließ einige Beete mit weißen Stengelschminkebohnen belegen, welche den 11. Julii, war am 76. Tage, oder in der eilften Woche nach geschehenem Legen, weiße Blumen zu geben anfiengen. Zum Verspeisen tüchtige grüne Schoten fiengen sie an zu geben den 3. August, war am 99. Tage, oder im Anfange der funfzehnten Woche. Sie hielten an grüne Schoten zu treiben bis in den Herbst hinein, da sie endlich von den Frösten zu schanden gemacht und vom Beete geräumet werden mußten. Von dem Beete merke ich an, daß es ein unter Obstbäumen gelegenes war, von welchen es ziemlich verschattet wurde; imgleichen, daß diese Bohnen niemals begossen worden, sondern sich mit dem Regen haben behelfen müssen. Auf die jetzo erzehlte Art haben sich meine Schminkebohnen allezeit geartet, so, daß ich die Woche, in der sie blühen und Schoten geben würden, zum Voraus allezeit habe angeben können. Sollte jemand eine andere Gattung besitzen, welche sich einige Tage früher oder später artete, so darf er selbiger ihre Art nur einmal richtig abmerken, und wird sodann, was ich von den meinigen zum Voraus sagen kann, von den seinigen ebenfalls angeben können. Die abgeräumten Schminkebohnenbeete können von neuen gegraben und mit Winterkopfkohl, Wintersallat, braunem Blatekohle, Winterzwiebeln rc. im November noch besteckt und bestellt werden, oder ihr könnet sie auch gebrauchen, Selleri und allerley Wurzelwerk darauf einzuschlagen, um solche Gewächse durch Verdecken

vor der Winterkälte allhier zu verwahren, um sie in der künftigen Fastenzeit verspeisen zu können.

§. 120.

Ich muß doch hier auch diejenige Manier erzehlen, nach welcher die Gärtner, außer dem Mistbeete im freyen Garten, frühzeitiger, als gewöhnlich, grüne Früchte erlangen. Zu diesem Zwecke nun erwählen sie sich eine Art Kriechschminkebohnen, (die mit den Pfirschblüthfarbigen Blumen habe ich darzu oftmals gebrauchen sehen,) legen solche in allerley Kästen oder Nelkentöpfe, nachdem diese mit Erde aus gutem Küchenlande angefüllt worden, und zwar in der Mitte des Monats Martii, oder doch bey Ablauf solchen Monates, und nachdem die gelegten Bohnen, einen Fingers dicke, mit guter Erde bedeckt und wohl begossen worden, bringen solche belegte Geschirre in die warme Stube, geben ihnen eine Stelle ohnfern des Ofens, damit sie daselbst fein bald hervorkeimen mögen, welches denn, wenn die Bohnen recht frisch gewesen, in 8 oder längstens 12 Tagen geschicht, nach geschehenem Aufkeimen, werden die Geschirre ohne Anstand aus der warmen Stube in ein kaltes Zimmer gebracht, um hinter den Fenstern des Sonnenscheins zu genießen, ist die Witterung nicht allzurauhe, werden die Bohnen in freyen Garten getragen, um der frischen Luft zu gewohnen, jedoch nachdem sie solche einige Stunden genossen, an ihren vorigen Ort ins Gebäude hinter die Fenster des ungeheitzten Zimmers wieder gebracht, von welchem Genuß der Sonnenblicke und frischen Luft sie sich denn gar bald fein grün färben, und zu schönen Pflanzen erwachsen, man darf der-

gleichen

gleichen Bohnen in den Geschirren eben nicht sparsam pflanzen, sie können vielmehr häufig gelegt werden, denn es sollen ja doch nur Pflanzen daraus werden; wenn denn im Anfange des Maymonats keine Fröste mehr zu befürchten sind, hebt man diese Pflanzen aus ihren Geschirren und stecket sie im freyen Garten auf wohlgegrabene Beethgens, und hat, wenn sie wohl mit Begießen und Jäten gewartet worden, den Vortheil davon, daß sie viel zeitiger ihre Früchte liefern, als die zu gewöhnlicher Zeit ins Land gelegten. Ich habe den Gärtnern diese Kunst nachgemacht, und sie ist mir von statten gegangen, wie nachfolgende Erzehlung weiset:

Anno 1750. belegte ich den 5. April verschiedene Kästgen und Nelkentöpfe mit den Pfirschblüthfarbig blühenden Kriechschminkebohnen, die Geschirre waren mit Erde aus dem Küchengarten erfüllt, die Bohnen wurden nicht sparsam, sondern fein dick gelegt, und nachdem sie wohl begossen worden, in die warme Stube gebracht, und auf den Ofen, jedoch auf untergelegte Backsteine, damit sie nicht allzuheiß stehen möchten, gestellet. Hier wurden sie täglich wol zweymal mit lauwarm gemachten Wasser begossen, welches denn verursachte, daß sie die darauf folgende Woche hervorkeimeten; bey dessen Wahrnehmung ich sie von dem Ofen weg, in eine ungeheitzte Stube tragen, hinter die Fenster, um den Genuß derer Sonnenblicke zu haben, stellen, auch zu Zeiten ein paar Stunden in freyen Garten tragen ließ, der Luft daselbst zu gewohnen. Da es dieses Jahr eher, als sonst gewöhnlich, warm wurde, so durfte ich es den 23. April auch schon wagen,

gen, diese Schminkebohnen ins Land zu verpflanzen, allwo sie den 18. Junii zu blühen und den 7. Julii die ersten fertigen grünen Schoten zu geben begunten. Ich hatte also meinen Zweck, in Erlangung frühzeitiger Schminkebohnenfrüchte, hierbey vollkommen erreichet.

§. 121.

Es fragt sich noch: Ob es denn wol möglich, recht weit in Herbst hinein, ja bis zu Weynachten hin, frische grüne Schoten von Schminkebohnen im Garten zu haben, und wie dieses wol möglich zu machen sey? Ich antworte ja, und rathe die Sache folgendermaßen anzugreifen: Macht euch die Erfahrung unseres §. 119. zu Nutze, erwählet Kriechschminkebohnen, (denn die Stengelbohnen taugen hierzu nicht,) und stellet das Legen derselben dergestalt an, daß sie mit Anfange des Herbstes grüne Schoten zu geben anfangen, sollte dieses, zum Exempel, auf Michael geschehen, so müßten die Bohnen den 14. Julii gelegt werden, damit sie den 78. Tag darauf, welches der Tag Michaelis ist, frische Früchte haben möchten. Dergleichen Beete sind gleich um Michael, ehe die Reife und Nachtfröste sich einstellen, Einfassungen von Bretern zu geben, damit die Bohnen des Nachts vor besorglichen Frösten können verdeckt werden; denn wo dieses weichliche Gewächs einen einzigen Frost bekommt, so ist es gewiß verloren. Man brauchet zur Herbstzeit die bretern Einfassungen der Mistbeete nicht, weswegen selbige bey den Schminkebohnenbeeten anjetzo sich anbringen lassen; nach gegebener breternen Einfassung ist das Beet mit Fenstern zu versehen, wozu

die

die von den Mistbeethen sich anjetzo auch gar füglich gebrauchen lassen, damit bey rauher Luft die Bohnen des Sonnenscheins durch selbige genießen können, das Verdecken ist des Nachts niemalen zu vergessen, auch, nachdem der October sich eingestellet, ist bey vermehrter Kälte außer den Fenstern auch noch ein Verdeck von Strohdecken des Nachts zu geben, ingleichen die breterne Einfassung von außen herum mit Pferdemiste zu belegen, damit, so viel möglich, alles Eindringen von Kälte verhindert werde; so lange nun dieses möglich ist, giebt es beständig frische Früchte an diesen Bohnen zu lesen, welches oftmals bis zu Weynachten dauert. Mit dem Legen dieser Bohnen ist man an den 14. Julii eben nicht gebunden, es kann auf Jacobi noch geschehen, jedoch will ich nicht rathen, es später vorzunehmen.

§. 122.

Die Liebhaber der wohlschmeckenden Schminkebohnenfrüchte sind damit nicht zufrieden, ihren Genuß die Sommer- und Herbst-Monate über zu haben, sie wollen ihrer auch zur Winters-Fasten- und Frühlings-Zeit theilhaftig seyn. Bey dieser Absicht lassen sie sich zur Sommerszeit grüne Schoten pflücken, machen solche auf gehörige Art trocken, und erreichen dadurch ihren Zweck vollkommen. Die Schoten aber, welche zu diesem Gebrauche erwählet werden sollen, müssen noch jung seyn, der Saame muß darinn noch nicht sonderlich merklich seyn, oder sich fühlen lassen; sind nun deren eine gute Partie gelesen, ist ihnen zu allererst der Faden auf beyden Seiten abzureißen, (wiewol an den mehresten sich noch keiner finden wird,) nach diesem

ist

ist ein Kessel mit Wasser zum Feuer zu setzen, in selbigem etwas Küchensalz zu werfen, und sobald das Wasser zum Aufwallen gebracht oder kochend worden ist, sind die Bohnenschoten in selbiges zu schütten. In dem kochenden Wasser dürfen sie nicht länger bleiben, als bis man auf eine geschwinde Art von eins bis funfzehn gezehlet hat, der Kessel ist vielmehr ohne Anstand in ein reines Sieb zu schütten, damit die Bohnen dadurch von dem Wasser abgesondert werden. Die abgebrüheten Bohnen werden sodann auf einem Tische auseinander gebreitet, damit sie abkühlen können, und sehen in diesem Zustande so grün aus, als ein Gras. Gleich nach geschehenem Abkühlen werden sie an die Oerter gebracht, wo sie abtrocknen sollen, allwo sie entweder an Fädens zu reihen oder aufzuhängen, oder auf Hürden zu legen sind, und das Abtrocknen nach Beschaffenheit der Witterung in fünf bis sieben Tagen zu erwarten ist. Damit bey dem Abtrocknen keine Fehler vorgehen, die Bohnen vielmehr recht wohl gerathen und schmackhaft werden mögen, so merket folgende dabey vorgekommene Erfahrungen:

1) Wenn man abgebrühete Schminkebohnen auf Breter leget, um sie auf selbigen trocken zu machen, so wird nichts Tüchtiges daraus; denn sie vermultern oder verschimmeln auf selbigen, auch findet man sie mehrentheils am dritten oder vierten Tage, nach geschehenem Auflegen, vest angeklebet.

2) Wenn abzutrocknende Schminkebohnen über einander zu liegen kommen, so verschimmeln und verderben sie daselbst, wo sie einander berühren.

3) Diese

3) Dieses nun zu verhindern, so reihet man sie an Fadens, und hänget diese nicht perpendiculariter, als wovon die Bohnen auf einander schurren, einander berühren und verderben würden, sondern nach einer Horizontallinie * auf, siehet auch nach geschehenem Aufhängen dahin, daß die angereiheten Bohnen so aus einander geschoben werden, daß keine die andere berühre, vielmehr zwischen jeder ein kleines Räumchen sich finde.

4) Abgetrocknete Bohnen müssen nach geschehenem Abbrühen von der Sonne nicht wieder beschienen werden, als welche ihnen die grüne Farbe nur auszieht. Es sollte mancher meynen, seine Bohnen würden an der Sonne geschwinder trocknen, und in Betrachtung dessen bewogen werden, sie dem Sonnenscheine blos zu stellen, würde aber damit weiter nichts erreichen, als daß sie mit der grünen Farbe auch ihr appetitliches Ansehen verlieren. Es wollen und müssen diese Bohnen lediglich im Schatten und an der Luft trocken werden.

5) Je

* Eine Horizontallinie ist die, welche mit der Fläche eines stillstehenden Wassers parallel ist, oder von selbiger überall gleich weit absteht; wem dieses nicht deutlich genug, der betrachte einmal die eisernen Stangen, an welchen die Fenstervorhänge in seiner Stube hängen, diese Stangen liegen horizontaliter, stellen mithin eine Horizontallinie vor, oder leget in beyde Schalen einer Waage in jede gleich viel Gewicht, und ziehet sie auf, so malet euch der Waagebalken, sobald er zum Stillestehen kommen ist, eine Horizontallinie vor Augen.

5) Je lüftiger und trockener der Ort ist, wo angereihete Bohnen abgetrocknet werden sollen, je besser er ist; hohe lüftige breterne Böden, wo die Sonne durch die Ziegeln brav einheitzet, imgleichen lüftige Säle sind recht gute Oerter darzu.

6) Wer Schminkebohnen zum Abtrocknen und Wintergebrauche haben will, hat diejenigen abpflücken und aussuchen zu lassen, welche noch jung sind, wenn der Saame darinn noch nicht merklich ist, oder sich fühlen läßt, so sind sie am besten; diese jungen Schoten bleiben nicht nur grüner, und trocknen geschwinder als die ältern, sondern kochen sich auch nachhero weicher.

7) Wenn man Hürden hat, welche von jungen Weiden etwas weitläufftig gezäunet worden, und leget abgebrühete Bohnen dergestalt auf selbige, daß keine die andere berühret, so bringt man sie insgemein auch gar wohl auf selbigen zum trocknen, weil sie unten und oben Luft haben. Jedennoch hat die vorhin beschriebene Art durch Anreihen an Fädens und Aufhängen, sie zu trocknen, vor diesen Hürdchen einen Vorzug.

8) Abgetrocknete Bohnen bleiben etliche Jahre lang gut, und zum Gebrauche für die Küche tüchtig; was im Sommer oder Herbste des 1751. Jahres gepflückt und abgetrocknet worden, das läßt sich noch kochen im Winter des 1754. Jahres.

9) Es dürfte mancher das Abbrühen der grünen Schminkebohnen für was Unnöthiges halten, solche vielmehr ungebrühet abtrocknen wollen; ich kann aber nach gehabten Versuchen versichern, daß das Abbrühen wirklich nützlich sey, indem die

Boh-

Bohnen nicht nur dadurch zubereitet werden, daß sie geschwinder trocknen, sondern sich auch hernach beym Wintergebrauche weicher kochen als unabgebrühete. Wenn eine abgebrühete Bohne binnen acht Tagen hinlänglich trocken wird, so geschieht solches bey einer unabgebrüheten kaum binnen drey bis viertehalb Wochen. Durch das Abbrühen erhalten die Bohnen eine ganz andere Eigenschaft, als sie vorhin hatten, ihr innerlicher Bau wird dadurch ganz verstöret, sie werden mürber gemacht, der Umlauf und Jährung der Säfte wird gehindert, der Saame, welcher der grünen Schale noch hätte Kräfte entziehen, an sich saugen, und solche dadurch hart machen können, wird zu schanden gemacht, die Bohnenschote mithin bey ihren Kräften und gutem Geschmacke erhalten.

10) Einige glauben, daß die Bohnenschoten, welche sie abgebrühet haben, und nunmehro abtrocknen wollen, eher und geschwinder trocknen und zu gute kommen würden, wenn sie solche einmal zerschnitten; ja einige zerschneiden sie in der Meynung zu lauter kleinen viereckigten Stückgens, sie irren sich aber, es trocknen die ganzen so bald als die zerschnittenen, wenn sie nur gehörig tractiret werden. Ich habe niemals eine Bohne zerschneiden, sondern alles ganz anreihen und trocknen lassen, weil ich glaube, die unzerschnittenen erhalten sich länger bey Kräften und gutem Geschmacke, das Abtrocknen zerschnittener Bohnen auch ohnedem mühsamer ist, da sie immer gewendet seyn wollen, welches bey angereiheten oder auf

Hür=

Hürden liegenden ganzen nicht ein einigesmal nöthig ist.

11) Zum Abtrocknen taugen alle Gattungen, sowol der Kriech- als Stengel-Schminkebohnen, wenn sie nur jung sind gelesen, und im Abbrühen und Trocknen gehörig behandelt worden.

12) Wenn man zur Winterszeit von grün getrockneten Schminkebohnen Schoten speisen will, werden sie den Abend zuvor, da sie sollen gekocht werden, in kleine Stückgens, wie zur Sommerszeit bey den frischen gewöhnlich, zerschnitten, und nur so viel Wasser darauf gegossen, daß sie die Nacht über darinn aufquellen können, des Morgens aber bald zum Feuer gebracht, da denn, wenn sie mit Rindfleisch, es sey gepöckeltes oder frisches, angerichtet und wohl geschmälzet werden, sie gar delicat zu genießen sind.

Das XV. Capitel.

Vom Spinate.

§. 123.

Das bekannte Kraut der Küchengärten, der Spinat, lateinisch Spinachia, scheint seine Benennung von der Beschaffenheit seines Saamens erhalten zu haben, als welcher mit steifen Stacheln besetzt ist, welche den, der solchen Saamen derb angreift, in die Finger stechen.

§. 124.

In der lateinischen Sprache wird der Spinat Spinacium olus, Spinachia, orum, Spinachium, i, Spina-

Spinacia, æ, Spinacium, i, Lapathum hortense genennet, in der deutschen aber ist es einerley, ob ich sage Spinat, Spinet, Binetsch, Grüner Kohl, Grünes Kraut. In D. Petri Andreæ Matthioli vorangeführten Kräuterbuche wird pag. 138. und 139. auf deutsch Spinat, Spinet, Binetsch, Grünes Kraut, lateinisch aber Spinachia, Spinacium olus genennet. D. Zwinger aber braucht in dem gleichfalls vorhin gemeldten Theatro botanico bey Beschreibung dieses Gewächses pag. 535. seq. die lateinischen Worte, Spinachia, Olus, Spinaceum, Spinacia, Olus hispanicum, Lapathum hortense, und auf deutsch nennt er es Binetsch, Spinat, Spinet, Grün Kraut.

§. 125.

In andern, als der lateinisch- und deutschen Sprache, findet der Spinat folgende Benennungen, und zwar im Griechischen Σπανάρχια, im Italienischen Spinaci, Spinacchie, im Französischen Epinars, im Englischen Spinage, im Dänischen Spinas, Spinat, im Niederländischen Spinagie.

§. 126.

Man findet bey den Botanicis verschiedene Gattungen des Spinats, als a) Lapathum hortense s. Spinacia semine non spinoso, wird auch Spinachia nobilis, item, Spinachia semine non pungente, folio majore rotundiore. Ferner von andern Spinacia vulgaris capsula seminis non aculeata, deutsch der Spinat mit dem nicht stechenden oder stumpfen Saamen, Spinat, dessen Saame ohne Stacheln ist. b) Lapathum hortense sive Spinacia semine spinoso, wird auch Spinacia vulgaris capsula seminis

aculeata, deutsch der Spinat mit dem stachlichten oder stechenden Saamen benennet. Die erste Gattung treibt ein mehr rundes als spitziges Blat, die andere aber ein mehr länglichtes und spitziges, welches den Blättern des kleinesten Sauerampfers ähnlich siehet. Wenn die gemeinen Gärtner diesen Unterschied anzeigen wollen, so nennen sie die erste Gattung den rundblättrigen, die andere aber den spitzblättrigen Spinat; In der Küche hat keine Gattung vor der andern den Vorzug, es läßt sich die eine so wohlschmeckend zurichten als die andere. Die Kräuterkenner wollen noch eine dritte Art angeben, und solche mit dem lateinischen Namen Spinachia fœmina, Lapathum hortense seu Spinacia sterilis, Spinacia vulgaris sterilis, bemerken, deutsch nennen sie ihn das Spinatweiblein, den Spinat, welcher keinen Saamen giebt; Es ist aber dieses eigentlich keine besondere Gattung, sondern entstehet aus dem Saamen der beyden erstern. Wenn ich ein Spinatbeet, es sey von dem rund- oder spitzblättrichen gewesen, zum Saamen habe aufschießen lassen, so hat sich allezeit wol die Hälfte der Pflanzen so geartet, daß sie zwar gelbgrüne Blümchen aber keinen Saamen gegeben, an denjenigen Pflanzen hingegen, welche den Saamen gebracht, sind gar keine Blumen zu bemerken gewesen, ich habe derowegen, damit die guten Saamen gebende Pflanzen Luft bekommen möchten, die blühenden größtentheils ausziehen lassen. Die Gärtner machen es eben also, und nennen den blühenden Spinat tauben Spinat, Fimmel.

§. 127.

§. 127.

Die Zeit, den Saamen zu säen, hänget von den Absichten desjenigen ab, der ihn genießen will, in Betrachtung dessen wird eine andere Zeit zur Saat derjenige erwählen, der zur späten Herbstzeit frischen Spinat verlanget, und aber eine andere derjenige, der nach Ablauf des Winters, als im Ausgange des Martii, Aprils und May seine Küche damit versorgen will. Die alten Hauswirthe haben die Regel: wenn man nach Ablauf des Winters frischen zum Verspeisen tüchtigen Spinat haben wolle, so müsse der Saame eben auf den Tag Mariä Geburt, welches der 8te September ist, gesäet werden, und sie haben die Zeit damit ungemein wohl getroffen, denn ob man sich gleich an den gesetzten Tag eben so genau nicht zu kehren hat, so will ich doch niemanden viel eher oder später zu säen anrathen, ein paar Tage eher oder später macht noch keinen Unterschied aus. Laßt euch nachstehendes Exempel belehren, was ihr euch von dergleichen Saat versprechen könnet:

Anno 1749. den 8. September, ließ ich ein Beet, welches schattig war, umgraben, und mit frischen Spinatsaamen besäen, diese Saat lieferte die ersten zum Verspeisen tüchtigen Pflanzen in den letzten Tagen des Martii 1750, seine Nutzung dauerte bis zum 7ten May 1750. da der größte Theil in Saamen aufzuschießen anfieng. Der Saame reifte zu Ausgang des Julii 1750. wie er denn den 30ten solchen Monates ausgerauft und vom Beete geschafft wurde, an welchem Tage der Saame so reif war, das bey dem Ausziehen sich vieles auf dem Beete verlohr.

Wenn man im März oder April Spinatsaamen säet, so hat die Küche keinen sonderlichen Nutzen davon, denn sobald er die Größe erreicht, wie man ihn zu verspeisen pflegt, und bisweilen noch eher, schießt er auch gleich in Saamen auf, wer demnach nicht die Absicht hat, Saamen davon zu zeugen, der unterlasse das Spinatsäen anjetzo; nachstehendes Exempel zeigt, was auf dergleichen Saat zu erfolgen pflege. Den 23. März 1750. besäete ein Beetchen mit Spinatsaamen von der rundblätterichen Art, welcher hervorzukeimen anfieng den 8ten April, die Größe, wie man ihn jung zu verspeisen pflegt, erreichte er den 24. und 25. May, war in der neunten Woche nach geschehener Saat; man sahe auch an diesem Tage den mehresten Theil schon zum Saamen aufschießen, welcher endlich zur Reife gediehe, und vom Beethe geschafft wurde den 1. August 1750. an welchem Tage sich auch schon etwas vom Saamen ausklopfen ließ, welcher auch gleich zum Gebrauche vor dem November, December und Winter gesäet wurde. Der blühende oder taube Spinat, dessen es auf diesem Beethchen nicht wenig gab, ist nach und nach ausgezogen und den guten dadurch Luft gemacht worden.

Wer im späten Herbst und den Winter über frischen Spinat haben will, der säet den Saamen auf den Jacobstag, es ist auch noch Zeit den 1. August, quellt ihn vor der Saat in Mistwasser auf, lasset das Beet füsseln und mit Begießen und Jäten warten, so kommt die Saat gar bald zum Aufkeimen, und giebt im November, December und den Winter über Pflanzen, welche zu verspeisen angewendet wer-

den

den können. Wenn aber die Winter bisweilen bloß vom Schnee, und die Winterkälte außerordentlich stark ist, so leidet dergleichen im Julio geschehene Saat nicht selten Schaden.

§. 128.

Der Spinat wächst zwar auf allem Lande, es sey schattig oder sonnenreich, jedoch allezeit besser und wohlschmeckender auf scharf gedüngtem als magerm Boden. Den Saamen säet man auf frisch gegrabene Beethe etwas dicke, hacket ihn mit dem Harken unter, damit einige Körner flach, andere tiefer zu liegen kommen, und nicht alle zugleich hervorkeimen mögen, nach geschehenem Unterhacken wird das Beeth mit dem Harken gleich gezogen und eingefüsselt, wie solches oben in der Note des §. 54. erkläret worden, nach dem Einfüsseln gebraucht man denn den Rücken des Harkens, um es nochmal gleich zu machen. Das Ausjäten des Unkrauts ist eine überaus nöthige Verrichtung bey diesem Gewächs.

§. 129.

Der Spinat wird nicht verpflanzet, sondern man läßt ihn da, wo er hingesäet worden, aufwachsen und zu seiner Vollkommenheit gedeyen. Er findet mehr Gebrauch in der Küche als Arzeney, wenn man das Spinatkraut kochet, ist nur sehr wenig Wasser daran zu thun nöthig, weil es voller wässerigten Safts ist, den es im Kochen von sich giebt und die Brühe dadurch vermehret. Man glaubt, er habe etwas nitrosisches Salz bey sich, und von selbigem die Eigenschaft zu erweichen, zu befeuchten und den Stuhlgang offen zu erhalten; kühlet auch, weßwegen er gallsüchtigen Personen, und die mit Leibes-

verstopfung behaftet, sehr angepriesen wird; es wird auch bemerket, daß er bey rauhen Hälsen und dürrem Husten mit Nutzen genossen werde, ingleichen den Säugammen die Milch mehre. Der Spinatsaame bleibt 6 Jahr lang gut und zum Aufkeimen tüchtig.

Das XVI. Capitel.

Von Pastinacken.

§. 130.

Das lateinische Wort Pastinaca scheinet seinen Ursprung dem Worte pasco schuldig zu seyn, wie Isidorus und Vossius solches anmerken, weil es von vielen Menschen mit Lust gegessen, und also gleichsam eine allgemeine Kost und Weide derselbigen ist. Es wird das Wort verschiedenen Wurzelgewächsen, auch der Art Meerfische, welche man Giftrochen nennet, zugeeignet; unter den Wurzelgewächsen aber heißen insbesondere Pastinaca sativa lutea, gelbe Möhren, Pastinaca alba, weiße Rüben, Pastinaca rubra, rothe Rüben und endlich Pastinaaa domestica sive Sativa latifolia, gemeine Pastinacken, und von dieser letztern Art wird allein allhier gehandelt.

§. 131.

Im Lateinischen hat also unser Gewächs den Namen Pastinaca domestica, seu sativa latifolia, Staphylinus, im Deutschen aber wird es bald Pastinacke, Pastinache; Pestaache, Pastenen, genennet. Das vorangeführte Theatrum botanicum D. Zwingers beschreibet unser Gewächs pag. 658. und erzählt davon

von 7 Gattungen, von welchen aber unser Zweck zu schreiben nicht ist, bleiben vielmehr nur bey der vorhin genennten Art.

§. 132.

In andern als der latein- und deutschen Sprache finden die Pastinacken folgende Benennung und zwar zuvörderst in dem Griechischen Σταφυλινος, in der Italienischen Pastinaca domestica, in der Französischen Pastenade, in der Spanischen Pastinacas, in der Englischen Parsenijo, in der Dänischen Pastinokel, Roeddertam Pastinakel, in der Niederländischen Pastinacke.

§. 133.

Von dem Anbau unserer Pastinacken behaltet, daß er mit dem vorhin bey dem Möhren beschriebenen einerley sey, sie verlangen einerley Art des Landes, nämlich kein scharf gemistetes, wollen auch auf einerley Weise gesäet seyn. Von den übrigen Natureigenschaften des Saamens und den Wurzeln aber merket, daß der Saame eben das, was der Möhrensaame, nämlich die strengste Winterkälte, ertrage. Die Wurzeln hingegen sind weit dauerhafter als die Möhren, man gräbt im Herbst nur so viel davon aus, und verwahret es in Gruben oder Kellern, als den Winter über verbraucht werden soll, damit der Frost keine Hinderung mache, ihrer habhaft zu werden, die übrigen läßt man in den Beeten stehen und einfrieren, in der Fasten, wenn der Winterfrost wieder aus der Erde, können die eingefroren gewesenen endlich aus ihren Beeten gegraben und nach und nach verspeiset werden.

§. 134.

§. 134.

Die Hauswirthe lassen den Pastinackensaamen insgemein im März und April auf fein tiefgegrabenes Land säen, welche Saaten denn ihnen in den Sommermonaten junge zum Verspeisen tüchtige Wurzeln zu geben anfangen. Es fragt sich, wie man es denn wol angreifen müsse, wenn man ihrer eher und etwan schon im Junio theilhaftig seyn wolle, und hierauf dienet zur Antwort, daß die Saat, bey solcher Absicht, zur Herbstzeit geschehen seyn müsse. Weil die Pastinacken nicht so geneigt sind, jung zum Saamen aufzuschießen, als die Möhren, so kann der Saame auch schon im November in die Erde gebracht werden, nachstehendes Exempel belehret euch, was auf dergleichen im Herbst geschehene Saat zu erfolgen pflege.

Anno 1749. den 8. December besäete ein frisch umgegrabenes Rasenfleck mit Pastinackensaamen, der solches Jahr erst gezogen und recht frisch war, welche Saat in dem darauf folgenden 1750. Jahre zu rechter Zeit hervorkeimete, vom 3. bis 6. May durchzogen wurde, und den 12. Junii die ersten zum Verspeisen tüchtigen Wurzeln, welche kleinen Fingers dick waren, lieferte.

Bayerische Staatsbibliothek München

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Grotjan, Johann August

Physikalische Winter-Belustigung mit Hyacinthen, Jonquillen, Tazzeten, Tullipanen, Nelken und Levcojen

Bd.: Erster Theil

Nordhausen 1766

Oecon. 754-1
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10295568-8
VD18 9038962